FP 955.3

Istruzioni per l'uso e l'installazione

Instructions for use and installation

Instructions pour l'emploi et l'installation

Gebrauchs- und Installationsanleitungen

Instructies voor het gebruik en het installeren

Indice

I FORNI SCHOLTÈS
Design & Robustezza

E' da 80 anni che Scholtès crea elettrodomestici.

I prodotti Scholtès, leader dell'incassabile, sono belli perché sono pensati bene. Questa creatività e questa esigenza hanno collocato la marca al primo posto nel settore dell'elettrodomestico incassabile. Scholtès si mobilita per garantire il massimo grado di affidabilità del vostro apparecchio e una cottura ideale.
Con l'assistenza di un consulente culinario, Scholtès ha sviluppato 9 modi di cottura che riuniscono i parametri giusti per ogni tipo di preparazione: grado di umidità, aria statica o ventilata, ripartizione delle fonti di calore.
Questo libretto, che vi invitiamo senz'altro a leggere, è stato elaborato per farvi approfittare pienamente delle numerose possibilità del vostro apparecchio.
Vi troverete le risposte alle domande che potreste porvi circa i termini tecnici, i procedimenti, le funzioni, gli accessori, etc.…

BUONA COTTURA con Scholtès

La descrizione del forno



Pannello dei comandi

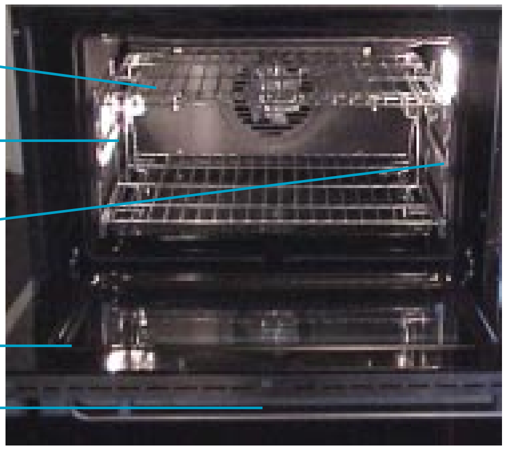
Griglia

Illuminazione alogena

Gruppo girarrosto

Leccarda

Porta



Gli accessori



Guida n°3

Guida n°2

Guida n°1

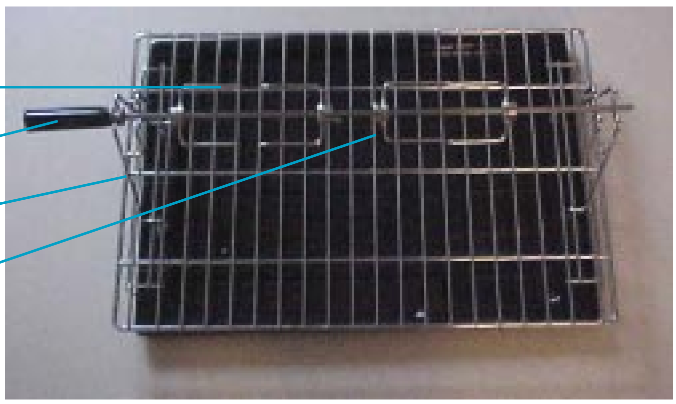
La muffola del vostro forno è provvista di 3 livelli di cottura detti **«guide»**.Questi tre livelli sono posizionati su cremagliere che permettono una grande facilità d'uso e la massima possibilità di estrazione.

4 forchette

1 impugnatura

2 supporti

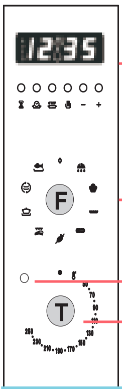
1 schidione



Il vostro forno è provvisto dei seguenti accessori forniti in dotazione:

- 2 griglie nichelate
- 1 piastra smaltata
- 1 gruppo girarrosto

Il pannello dei comandi



Programmatore

Selettore dei modi di cottura

Spia di riscaldamento

Selettore di temperature

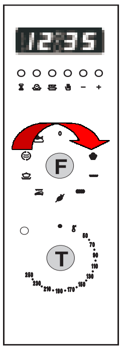
Timer: indipendente dal forno

Tempo di cottura

STOP **Avvio differito:**
(è l’ora della fine della cottura)

\+
\-
(Tasti di regolazione)

La manopola «F» permette la selezione dei modi di cottura.



Girare la manopola **«F»** per selezionare il modo di cottura desiderato.



Il forno incomincia a riscaldarsi quando è selezionata na temperatura.

La manopola «T» permette la regolazione della temperatura



Girare la manopola **«T»** per scegliere la temperatura di cottura desiderata.

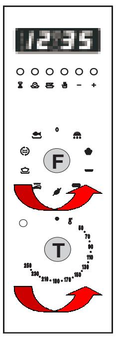


A questo punto si accende la spia di riscaldamento. Indica la fase di riscaldamento del forno; il suo spegnimento segnala il raggiungimento all’interno del forno della temperatura impostata con la manopola. L’alternativo accendersi e spegnersi di questa spia indica che il termostato sta lavorando correttamente per mantenere costante la temperatura del forno.



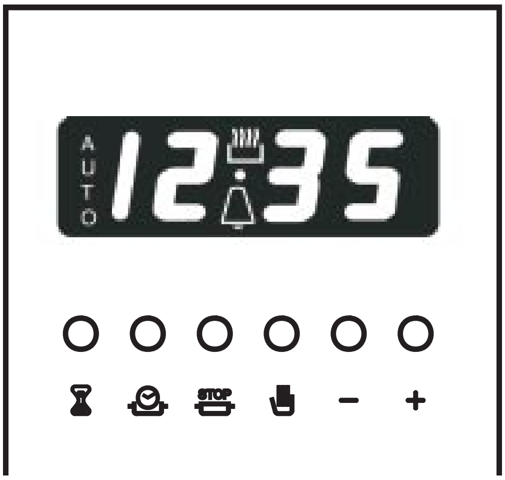
L'indicazione di temperatura del termostato è riferita al funzionamento del forno a vuoto nelle sue 3 funzioni principali: TRADIZIONE, CALORE DIFFUSO, PESCATORA.
Per tutte le altre funzioni è indicativa.
Il valore suggerito è quello ritenuto ottimale er la conduzione della cottura.

L’arresto del funzionamento del forno



Riportare le manopole **«F»** e **«T»** in posizione **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Timer elettronico



Il programmatore elettronico ha la funzione di inserire automaticamente il forno ad un'ora prestabilita e disinserirlo alla fine del tempo di cottura impostato. Il display luminoso a 4 cifre indica l'ora del giorno ed i tempi di programmazione, inoltre visualizza lo stato del forno per mezzo dei seguenti simboli:

-Forno in funzione

-Contaminuti

-Programma automatico **AUTO**

-Punto • (divide l'ora dai minuti nel display)

Tutte le funzioni possono essere programmate per un totale di 23 ore e 59 min.

La durata massima della cottura può essere 10 ore.

Regolazione dell'orologio

(all'atto dell'installazione, per mancanza di corrente, per anticipi o ritardi)

Selezionare la funzione manuale premendo il tasto e regolare l'ora con i tasti - e +.

Funzionamento manuale del forno (Programmazione esclusa)

Premere il tasto ; l'alimentazione elettrica viene riattivata, si spegne il simbolo **AUTO** e si accende il simbolo (forno in funzione). Questa operazione cancella l'eventuale programma inserito.

Funzionamento semiautomatico del forno

1° caso: inizio cottura manuale - tempo di cottura programmato.

· Introdurre nel forno i cibi da cuocere.

· Premere il tasto (durata) e regolare la durata della cottura con i tasti - e + : il forno si inserisce elettricamente, si illuminano i simboli **AUTO** e .

· Ruotare le manopole del selettore e del termostato rispettivamente sulla funzione e sulla temperatura desiderata per iniziare la cottura.

· Alla fine della cottura il forno si disinserirà elettricamente, il simbolo (forno in funzione) si spegnerà e il simbolo **AUTO** lampeggerà; entrerà in funzione il segnale acustico.

2° caso: inizio cottura manuale - fine cottura programmata.

· Mettere nel forno i cibi da cuocere.

· Premere il tasto STOP (fine cottura) e regolare l'ora di fine cottura con i tasti - e + ; il forno si inserisce elettricamente, si illuminano il simboli **AUTO** e

· Ruotare le manopole del selettore e del termostato rispettivamente sulla funzione e sulla temperatura desiderata per iniziare la cottura.

· Alla fine della cottura il forno si disinserirà elettricamente, il simbolo si spegnerà e il simbolo **AUTO** lampeggerà; entrerà in funzione il segnale acustico.

Funzionamento automatico del forno (Durata e fine cottura programmate)

· Mettere nel forno i cibi da cuocere.

· Premere il tasto (durata) e regolare la durata della cottura con i tasti - et + : il forno si inserisce elettricamente, si illuminano i simboli **AUTO** e .

· Premere il tasto STOP (fine cottura) e regolare l'ora di fine cottura con i tasti -e+ ; il forno si disinserisce elettricamente e si spegne il simbolo .

· Il programmatore imposta automaticamente l'ora di inizio della cottura, che viene visualizzata dall'accensione del simbolo (forno in funzione). Trascorso il tempo di cottura l'alimentazione elettrica verrà interrotta, il simbolo si spegnerà e il simbolo **AUTO** lampeggerà; entrerà in funzione il segnale acustico.

Contaminuti

Premere il tasto (contaminuti) e regolare il tempo desiderato con i tasti - e +. Alla fine del programma entrerà in funzione un segnale acustico.

Segnale acustico

Il segnale acustico suona per 7 minuti dopo la fine del programma prescelto e può essere disinserito premendo un tasto funzione qualsiasi.

Sono disponibili 3 tipi di segnale acustico con toni diversi. Premendo il tasto **-** è possibile sentire quello attualmente impostato. Se entro 7 secondi viene premuto ancora il tasto **-** si può scegliere un altro segnale acustico.

Controllo del programma

Premere il tasto per conoscere il tempo rimanente, il tasto STOP per verificare l'ora di fine cottura.

Cancellazione del programma

Il programma si cancella automaticamente una volta eseguito, oppure premendo il tasto (manuale).

I consigli dell’ esperto culinario



Le modalità di cottura sono state studiate con la preziosa collaborazione dell’**esperto culinario Scholtès**. Questo chef di assoluto prestigio opera a pieno titolo all’interno del team Ricerca e sviluppo della nostra azienda.
Pertanto, le funzioni di cottura, le temperature e i ripiani di posizionamento delle pietanze da selezionare sono esattamente gli stessi da lui usati abitualmente per ottenere i migliori risultati.

Importanti raccomandazioni:

- Durante l’uso, l’apparecchio diventa molto caldo. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti posti all’interno del forno.
- Evitare di riporre vassoi o pellicola in alluminio direttamente sul fondo del forno: al contatto con lo smalto riscaldato, rovinerebbero irrimediabilmente la superficie smaltata.

Le funzioni di cottura

I forni Scholtès sfruttano diverse tecniche di **produzione**, **diffusione** e **conservazione** del calore. Il vostro forno possiede ben 9 funzioni di cottura, per adattarsi perfettamente a qualsiasi tipo di piatto. I simboli, chiaramente intelligibili, permettono di selezionare facilmente la funzione più adatta.

Scongelamento

Cottura Fornaio per il pane, le brioche.

Cottura Pasticceria per le torte

Cottura Rosticceria per i piatti gratinati, il pollame e la carne

Cottura Girarrosto per le cotture al girarrosto, a porta chiusa

Cottura Barbecue per abbrustolire e gratinare, a porta aperta

Cottura Tradizione per le cotture classiche

Cottura Calore Diffuso per le cotture a più livelli

Cottura Pescatora per le cotture dei pesci.

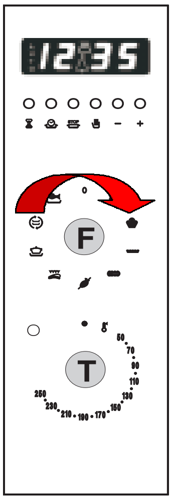
Lo scongelamento

Lo scongelamento deve essere effettuato con certe precauzioni affinché nelle parti periferiche, le prime a scongelarsi, non si verifichi una rapida proliferazione dei microbi. Normalmente lo scongelamento viene effettuato in frigorifero: è lo scongelamento lento. E' possibile scongelare più velocemente (con il 50% di risparmio di tempo) nel forno.

Questo sistema è adatto:

- agli alimenti destinati ad essere consumati crudi (fragole…)
- agli alimenti da cuocere; un pollo si scongela due volte più presto.

Si consiglia di consumare rapidamente i cibi scongelati. I pezzi da scongelare vengono collocati sulla griglia inserita nella guida n°1.



Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

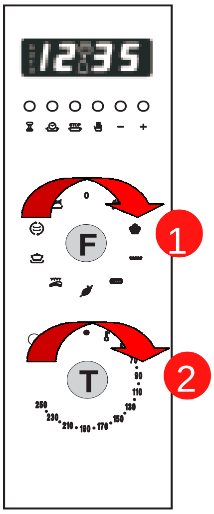
Note: Alla fine dello scongelamento, riportare **«F»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

La cottura Fornaio

Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per le preparazioni a base di lievito di birra. Questo procedimento evita che la pasta si asciughi e ne favorisce la lievitatura prima che la superficie diventi dorata e croccante: è il "modo fornaio".

Qualora la pietanza da cuocere richiedesse l'utilizzo di una temperatura di cottura superiore a 160°C, è necessario utilizzare la funzione «Calore Diffuso»

Vi consigliamo di infornare le pietanze a forno già caldo (preriscaldare utilizzando la funzione CALORE DIFFUSO). Collocare la preparazione su una griglia inserita nella guida n°1.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** er selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 160 °C.

Note: Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

Note: Alla fine della cottura, riportare **«F»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

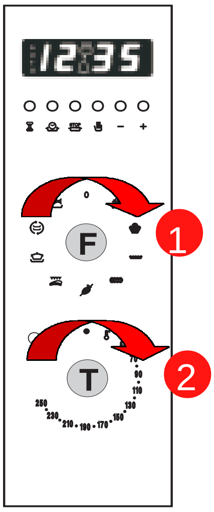
Note: **Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

La cottura Pasticceria

Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per le torte, le crostate…I fondi sono perfettamente cotti, i frutti rimangono morbidi.

Qualora la pietanza da cuocere richiedesse l'utilizzo di una temperatura di cottura superiore a 180°C, è necessario utilizzare la funzione «Tradizionale»

Vi consigliamo di infornare le pietanze a forno già caldo (preriscaldare utilizzando la funzione CALORE DIFFUSO). Collocare la preparazione su una griglia inserita nella guida n°1.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** er selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 160-180°C

Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

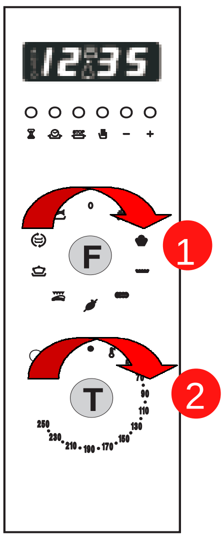
Alla fine della cottura, riportare **«F»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.

La cottura Rosticceria

Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per le carni rosse o bianche, i piatti gratinati...
Per gli arrosti, è preferibile mantenere la temperatura prevista: 200 °C.

Utilizzare una griglia con una piastra smaltata per raccogliere il sugo e inserire il tutto nella guida n°1.
E' prevista l'infornata a caldo.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** er selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 200 °C.

Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

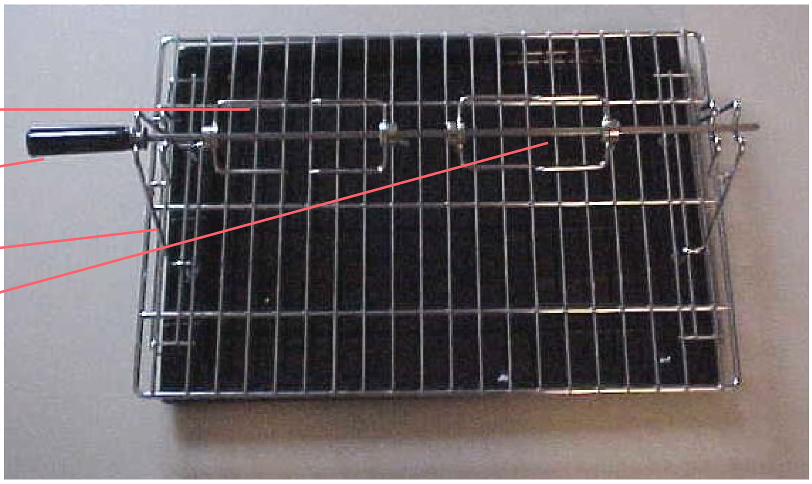
Alla fine della cottura, riportare **«F»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.

Durante il funzionamento del grill, è necessario mantenere la porta del forno chiusa. Inoltre, posizionare la manopola del termostato non oltre i 200 °C.

La cottura Girarrosto

Il girarrosto fornito in dotazione è composto da:



- un telaio formato da due supporti che si fissa sulla piastra smaltata; la piastra deve essere inserita nella guida n°1 affinché il girarrosto possa incastrarsi nell'asse cavo del motorino posto sul lato destro del forno.

- Uno spiedo sul quale va infilzato il pezzo da arrostire, che viene poi bloccato alle due estremità da quattro forchette scorrevoli, fissate ciascuna sull'asse con una vite ad alette.

Note

Al momento di posizionare l'insieme, verificare che lo spiedo sia inserito correttamente nell'asse cavo di uscita del motorino. Badare a posizionare correttamente:
- lo spiedo al centro del pezzo da arrostire,
- i pezzi da arrostire a pari distanza dalle estremità dello spiedo.

Un'impugnatura amovibile in materiale isolante che si avvita sull'estremità anteriore dello spiedo e permette:
- di avere uno spiedo sufficientemente lungo per accogliere pezzi da arrostire di grandi dimensioni,
- di evitare di bruciarsi quando si estrae il pezzo a fine cottura.

Avvitare a fondo l'impugnatura prima di rimuovere lo spiedo.

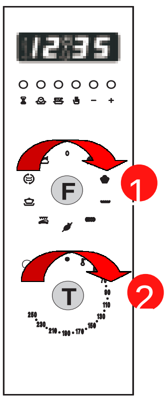
Questa funzione è particolarmente raccomandata per le cotture al girarrosto a porta chiusa.I pezzi da arrostire girano lentamente e si colorano regolarmente fino alla cottura completa.

Utilizzare una piastra smaltata per raccogliere i sughi. E' prevista l'infornata a freddo.

1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** er selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 200 °C.



Note — Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

Note — Alla fine della cottura, riportare **«F»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Note — **Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

Note — **Durante il funzionamento del grill, è necessario mantenere la porta del forno chiusa. Inoltre, posizionare la manopola del termostato non oltre i 200 °C.**

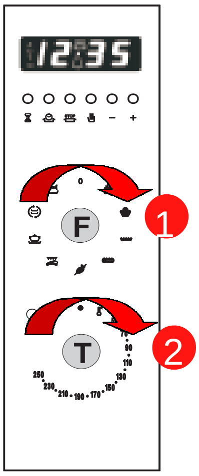
La cottura Barbecue



Le parti accessibili possono essere calde quando il forno è in modo cottura “barbecue”: tenere i bambini a debita distanza.

Questa funzione è particolarmente raccomandata per la cottura delle costate di manzo, le grigliate, i piatti gratinati... a porta socchiusa (è prevista un’apposita tacca sulla cerniera della porta).

E’ prevista l’infornata a freddo. Utilizzare una piastra smaltata inserita nella guida n°1 per raccogliere i sughi. Disporre la carne in una griglia, la scelta del livello della guida dipende dallo spessore del pezzo da cuocere.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** per selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 200 °C.

Note — A fine cottura, riportare **«F»** e **«T»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Note — **Durante il funzionamento del grill, è necessario mantenere la porta del forno chiusa. Inoltre, posizionare la manopola del termostato non oltre i 200 °C.**

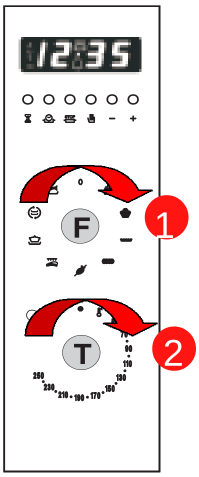
Note — **Se si desidera differire l’avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

La cottura Tradizione



Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per i piatti da cuocere al forno a fuoco lento (stufati...) o per le cotture a bagnomaria.

Utilizzare una griglia inserita nella guida n°1. E’ prevista l’infornata a caldo.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** per selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 190 °C.

Note — Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

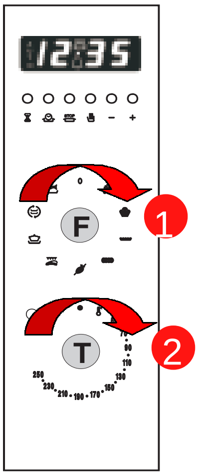
Note — A fine cottura, riportare **«F»** e **«T»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Note — **Se si desidera differire l’avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

La cottura Calore diffuso

Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per cuocere piatti identici o diversi, collocati a diversi livelli delle guide. Se le pietanze sono di natura diversa, la cottura avviene senza alterare il loro rispettivo sapore.
Questo implica che tutte le pietanze debbano cuocere alla stessa temperatura.

E' prevista l'infornata a caldo.



1 - Girare la manopola **« F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** per selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 200 °C.

Note: Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

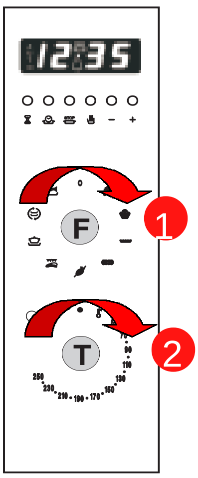
Note: A fine cottura, riportare **«F»** e **«T»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Note: **Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

La cottura Pescatora

Questo modo di cottura è particolarmente raccomandato per tutti i piatti a base di pesce, particolarmente quelli che richiedono una lunga e lenta cottura.

E' prevista l'infornata a caldo. Utilizzare una griglia inserita nella guida n°1.



1 - Girare la manopola **«F»** per selezionare il simbolo .

2 - Girare la manopola **«T»** per selezionare la temperatura.

Temperatura prevista = 190 °C.

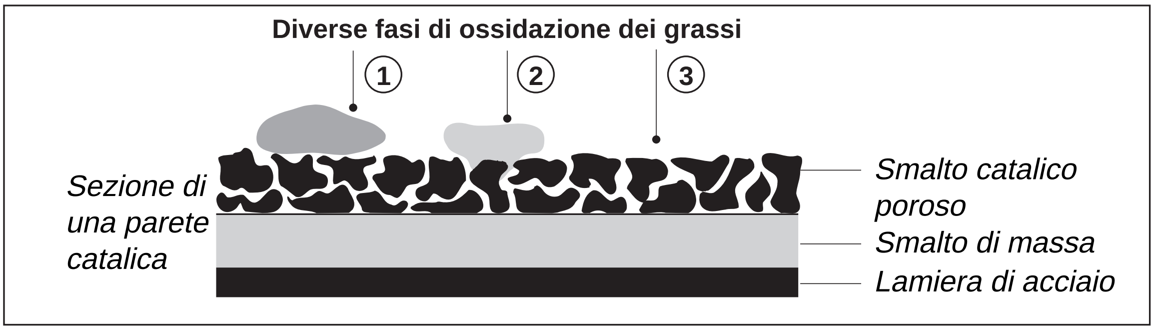
Note: Attendere la fine del preriscaldamento (spia di riscaldamento spenta) per infornare.

Note: A fine cottura, riportare **«F»** e **«T»** a **«0»** per fermare il funzionamento del forno.

Note: **Se si desidera differire l'avvio della cottura o programmare un tempo di cottura, riportarsi alle pagine 4.**

Pulizia automatica mediante catalisi

In questo procedimento, le **pareti verticali** interne del forno le più esposte sono rivestite con uno smalto poroso chiamato **smalto catalitico**. Questo smalto ha la proprietà di distruggere, sotto l'effetto del calore, i corpi grassi che vengono proiettati. Affinché questo fenomeno di "ossidazione" dei grassi si produca, occorre che la temperatura delle pareti **superi 170°**. La porosità dello smalto catalitico aumenta la superficie di scambio indispensabile all'ossidazione dei grassi mediante catalisi.



A fine cottura, nel caso ci fosse ancora sporco sulle pareti catalitiche, lasciare il forno funzionare, a vuoto, porta chiusa, posizionando la **manopola di selezione delle temperature sulla posizione di massimo** e la manopola di selezione delle funzioni su per un periodo di tempo compreso tra 60 e 90 minuti a seconda del grado di sporcizia del forno. Si può accelerare la pulizia dei residui alimentari più consistenti utilizzando dell'acqua calda ed una **spazzola morbida**.
Avvertenza importante: La smalto catalitico Scholtès à resistente ma occorre tuttavia **evitare**:
- di raschiare lo smalto con oggetti taglienti (coltello ad esempio)
- di usare detergenti o prodotti abrasivi.

Infatti le proprietà autopulenti di questo smalto verrebbero irrimediabilmente distrutte. Questo smalto è abbastanza resistente da consentire lo scorrimento dei vari accessori (griglia grande, leccarda, kit girarrosto) senza esserne danneggiato. Non occorre preoccuparsi se in corrispondenza delle superficie di scorrimento degli accessori compaiono delle striature bianche.

Note:
1. nel caso si dovesse sostituire le pareti, richiedere un kit completo ad un rivenditore Scholtès. Queste pareti sono smontabili.
2. La resistenza del grill e la superficie superiore del forno, quest'ultima essendo vicinissima alla resistenza, si autopuliscono per autodistruzione dei grassi sotto l'effetto del calore sprigionato dalla resistenza.
3. Per la pulizia delle altri parti interne del forno: fondo, porta, lente illuminazione, usare una spugna imbevuta di acqua e sapone. Risciacquare ed asciugare.

Gli accessori sono realizzati in materiali di qualità in modo da facilitare la loro pulizia, possono infatti essere lavati come stoviglie ordinarie anche in lavastoviglie.

Consigli e raccomandazioni

Primo utilizzo del forno:
• Alla prima accensione del forno, consigliamo di farlo funzionare a vuoto in un locale sufficientemente aerato. Si consiglia di azionare il forno in modalità "ventilato" al Massimo per 1 ora.

Se dal forno si sprigiona molto fumo:
• Verificare che sia stata selezionata la funzione idonea rispetto al tipo di cottura desiderata, che siano stati scelti gli accessori adeguati e che il cibo sia stato infornato sul ripiano consigliato.
• Verificare inoltre la temperatura visualizzata che probabilmente risulterà eccessiva per il tipo di cottura prevista.
• Ispezionare lo stato di sporcizia del forno e valutare l'eventualità di una pulizia. Potrebbero infatti essere presenti residui alimentari attaccati allo smalto che, carbonizzando, liberano fumo e odori acri.

Se, una volta terminata la cottura, la ventola resta in funzione:
• Anche dopo aver proceduto allo spegnimento del forno, non vi è motivo di preoccuparsi. Si arresterà soltanto quando il forno si sarà sufficientemente raffreddato.

Se il forno non riscalda:
• Verificare:
- che i fusibili non siano saltati,
- che l'interruttore automatico non sia scattato,
- che non vi sia stata una interruzione dell'alimentazione elettrica al livello della rete di distribuzione.

Tuttavia, in caso di anomalie di funzionamento persistenti, è consigliabile rivolgersi al proprio rivenditore o a un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni utili del forno:	
larghezza	cm. 54
profondità	cm. 38
altezza	cm. 33
Volume utile del Maxiforno:	Lt 68
Tensione e frequenza di alimentazione:	230 V / 50-60 Hz
Potenza Max:	3100 W

Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie:

- 73/23/**CEE** del 19/02/73 (Bassa Tensione) e successive modificazioni;
- 89/336/**CEE** del 03/05/89 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni;
- 93/68/**CEE** del 22/07/93 e successive modificazioni.

Dismissione degli elettrodomestici
La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dismessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.

Per ulteriori informazioni, sulla corretta dismissione degli elettrodomestici, i detentori potranno rivolgersi al servizio pubblico preposto o ai rivenditori.

ENERGY LABEL
Direttiva 2002/40/CE sull'etichetta dei forni elettrici
Norma EN 50304
Consumo energia convezione Naturale

funzione di riscaldamento: Statico

Consumo energia dichiarazione Classe convezione Forzata

funzione di riscaldamento: Ventilato

CONTENTS

SCHOLTES OVENS
Design & Durability

For more than 80 years, Scholtès has been designing electrical appliances.
As the leader of built-in appliances, Scholtès offers well-designed, high quality products. Its creative approach and high standards have made Scholtès the foremost manufacturer of built-in appliances.
Scholtès actively guarantees your safety while using your oven (cool door, interlocking controls, etc.).
In cooperation with a cookery consultant, Scholtès has developed 11 cooking methods that optimise all the parameters for each type of dish: moisture level, still or circulating air, heat distribution, etc.

Please read this booklet carefully. It explains how to take full advantage of the many features that your appliance offers.

You will find all the answers to questions you may have on technical terms, cooking procedures, functions, accessories, etc.

ENJOY COOKING with Scholtès

Description of the oven



Oven control panel

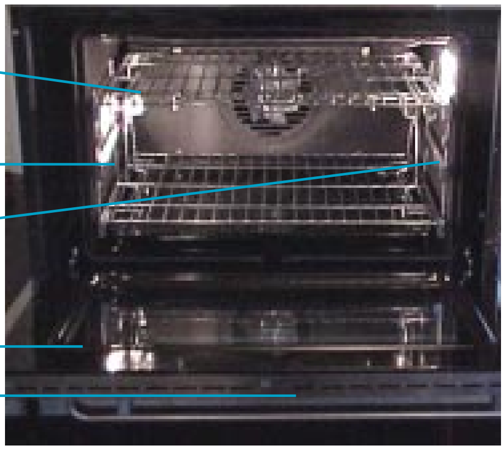
Shelf

Halogen lighting

Spit unit

Enamelled tray

Door



Oven accessories

Level 3

Level 2

Level 1



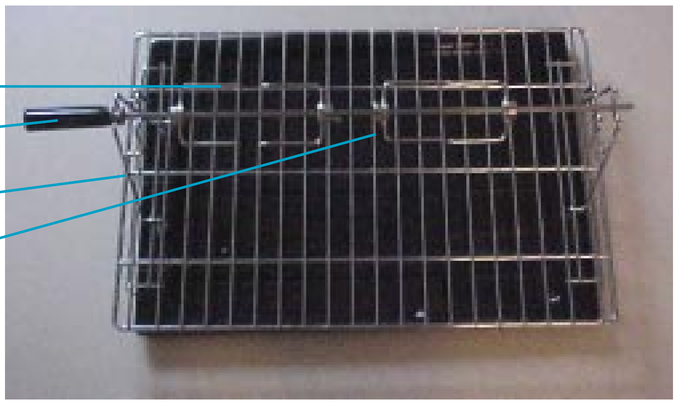
Your oven has 3 racks that slide in and out on rollers for easy access.

4 spit forks

1 handle

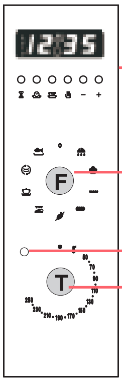
2 supports

1 spit rod



Your oven is supplied with:
- 2 nickel-plated shelves
- 1 enamelled tray
- 1 spit unit

Oven control panel



Clock

Cooking mode selector

Indicator light

Temperature selector

Programmer

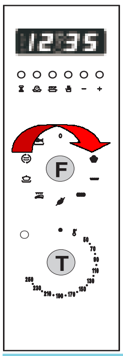
Auto-timer

Cooking time: (End time of cooking)

+/- Regulation keys

Manual mode

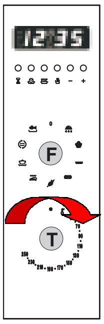
Knob «F» is used to select the cooking mode



Turn knob **«F»** to select the cooking mode.

Note The oven will begin to heat up as soon as the temperature is selected.

Knob «T» selects the temperature

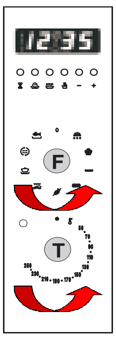


Turn knob **«T»** to select the temperature required.

Note The indicator light comes on when you have selected the temperature. It indicates that the oven is heating up. When the light goes out, the required temperature has been reached inside the oven. When the light alternately comes on and goes out, it means that the thermostat is working properly to maintain the oven temperature.

Note The temperature indicated by the thermostat refers to the operating temperature of the empty oven during its 3 main functions: CONVECTION, FAN-ASSISTED, SPECIAL FISH MODE. For all other functions the temperature is intended as a guide only.
The suggested value is considered to be the optimal cooking temperature.

Switching off the oven



Return knobs **«T»** e **«F»** to position **«0»** to switch off the oven.

The programmer

The electronic programmer has the function of automatically switching on the oven (at the required time) and switching it off at the end of the set cooking time. The 4 figure luminous display showing the actual time and the programming times, also shows the current state of the oven by means of the following symbols:

Oven on

Minute minder

Automatic programme **AUTO**
Point • (this divides the hour from the minutes on the display). All the functions may be programmed for a total of 23 h and 59 min. Maximum cooking time is 10 hours.

Adjusting the clock
(At installation, after power failures, clock in advance or behind). Select manual mode by pressing key , adjust the hour and minutes using the - and +. keys.

Manual oven mode (Programming excluded)
Press the key ; and the oven is switched on, the **AUTO** symbol goes out and the (oven on) symbol comes on. This operation erases any set programme.

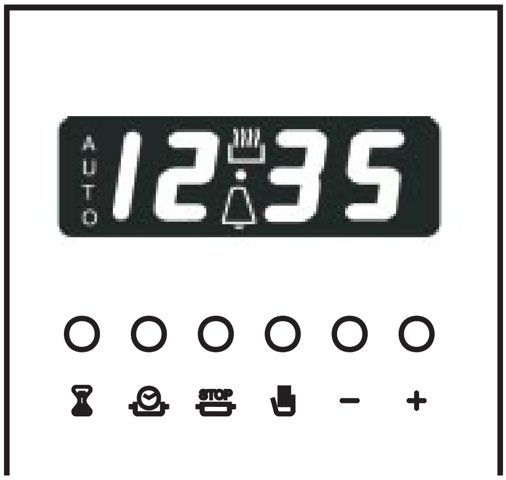
Semi-automatic oven mode

1st example: start in manual cooking mode - programmed cooking time.

- Put the food to be cooked in the oven.
- Press the key (duration) and adjust the cooking time using the - and + keys: the oven switches on, the **AUTO** and (oven on) symbols light up.
- Turn the selector and the thermostat knobs onto the required function and temperature respectively.
- At the end of the set cooking time, the oven is automatically switched off, the symbol (oven on) goes out and the **AUTO** symbol blinks; an acoustic signal sounds.

2nd example: start with manual cooking mode - end with programmed cooking mode.

- Put the food to be cooked in the oven.
- Press the STOP key (end of cooking) and adjust the end of cooking time using the - and + keys: the oven switches on, the **AUTO** and symbols light up.
- Turn the selector and the thermostat knobs onto the required function and temperature respectively.
- At the end of cooking, the oven is automatically switched off, the symbol (oven on) goes out and the **AUTO** symbol blinks; an acoustic signal sounds.



Automatic oven mode (programmed cooking duration and end)

- Put the food to be cooked in the oven.
- Press the key (Duration) and adjust the cooking time using the - and + keys: the **AUTO** and (oven on) symbols light up (the oven switches on).
- Press the key STOP (end of cooking) and adjust the end of cooking time using the - and + keys: the symbol goes out (the oven switches off).
- Turn the selector and the thermostat knobs onto the required function and temperature respectively.
- The programmer automatically sets the start of cooking time, which is shown by the symbol (oven on) coming on. When the cooking time has elapsed, the oven is automatically switched off, the (oven on) symbol goes out and the **AUTO** symbol blinks; an acoustic signal sounds.

Minute minder
Press the key (minute minder) and set the time required using the - and + keys. An acoustic signal sounds at the end of the programme.

Buzzer
The buzzer emits a sound for 7 minutes after the end of the selected programme; it may be stopped by pressing any function key. It is possible to choose 3 different types of acoustic signal. By pressing the - key the actual signal tone appears. Now, within 7 seconds, every further press of the - key changes the signal tone.

Program control
Press the key for the remaining time to be displayed, and the key STOP to check the end of cooking time.

Erasing programs
Once a program has been carried out, it is automatically erased; it can also be cancelled by pressing the key (manual).

Comments from our cookery consultant



Your oven's various cooking modes were devised in consultation with the **Scholtès cookery consultant.** He is a professional chef and is an integral member of Scholtès' research and development team.
The cooking modes, temperatures and oven shelf levels reflect our expert's own experience in the kitchen, and will allow you to achieve the best cooking results with a variety of dishes.
Recommendation:

- Take care not to touch the heating elements inside the oven during use, as they become very hot.
- Do not place dishes or aluminium foil on the interior base of the oven, as you will cause permanent damage to the enamel surface.

Cooking modes

Scholtès ovens use different techniques to produce, circulate and preserve heat. Your oven has 9 cooking modes, each adapted for a different type of cooking style. The symbols make it very easy to choose the function you require.

Defrosting

Baking for bread, buns.

Pastry cooking for tarts and quiches

Roasting for au gratin dishes, poultry and meat

Spit-roasting for roasting on the spit (door closed)

Cottura Barbecue per abbrustolire e gratinare, a porta aperta

Traditional for classic cooking

Forced air for cooking on several levels at once

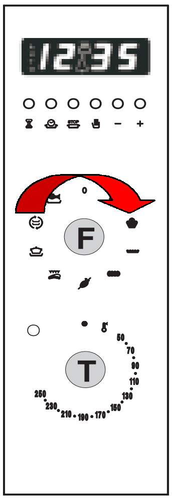
Fish cooking

Defrosting

Care must be taken when defrosting food so that the outer parts, which defrost first, do not develop harmful bacteria.
Food is generally defrosted in the refrigerator: this is known as slow defrosting.
You can halve the defrosting time by using the oven.

This is suitable for:
- foods to be eaten raw/uncooked (strawberries, etc.),
- foods to be cooked - i.e. a chicken will defrost in half the normal time.

Defrosted foods should be eaten soon after defrosting. Place food to be defrosted on a shelf at level 1.



Turn knob **«F»** to select the symbol .

Note: When the food has defrosted, do not forget to turn knob **«F»** to **«0»** to switch off the oven.

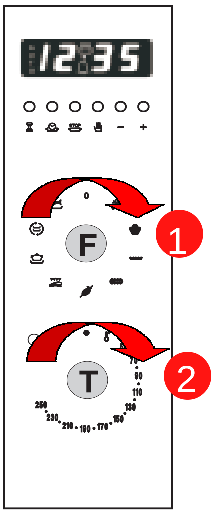
Baking

This mode is particularly suitable for pastries (preparations using baking powder). It helps prevent the dough drying out, and favours rising before the surface becomes golden and crusty, giving beautiful baking results.

Whenever the dish you are cooking requires an oven temperature which is greater than 160°C, use the "Fan-Assisted" cooking mode.

We recommend that you preheat the oven. (preheat using the FAN-ASSISTED mode)

Place your preparation on a shelf at level 1.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob**«T»**
Recommended temperature: 160°C.

Note: Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

Note: At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

Note: **If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.**

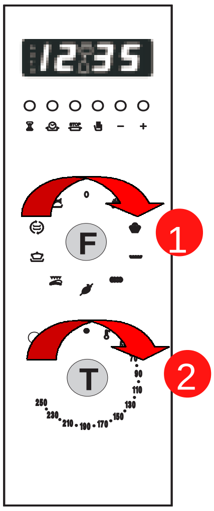
Pastry cooking

This cooking mode is particularly suited to tarts, quiches, etc. The pastry case bakes perfectly, while the filling does not overcook.

Whenever the dish you are cooking requires an oven temperature which is greater than 180°C, use the “Traditional” cooking mode.

We recommend that dishes are cooked in a preheated oven (preheat using the FAN-ASSISTED mode). Place the prepared dish on a shelf which has been positioned using the set of guide rails on level 1.

Use a shelf at level 1. We recommend that you preheat the oven.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T»**

Recommended temperature: 160-180°C

Note: Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

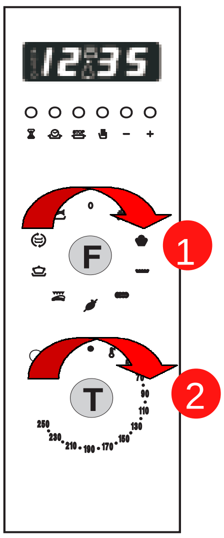
Note: At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

Note: **If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.**

Roasting

This cooking mode is particularly suitable for red or white meats, au gratin dishes, etc. For roasting, we recommend a temperature of 200°C.

Use a shelf with the enamelled tray to catch the roasting juices, both at level 1. We recommend that you preheat the oven.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T»**

Recommended temperature: 200 °C.

Note: Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

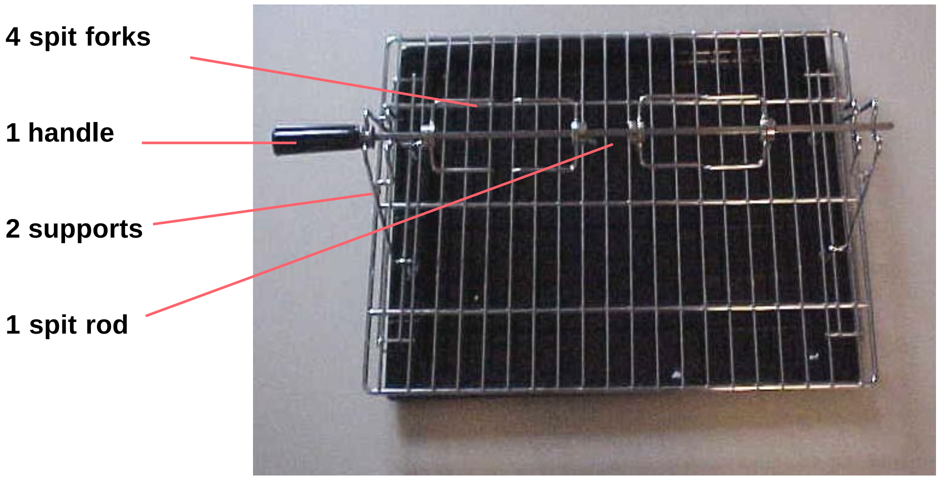
Note: At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

Note: **If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.**

Note: **During grilling, do not set the thermostat knob to above 200°C and keep the oven door closed.**

Spit-roasting

The spit unit supplied with your oven consists of:



- The 2 supports should be attached to the enamelled tray, which must be placed at level 1 so that the spit rod can be attached to the motor bracket inside the oven on the right.

- The meat is skewered by the spit rod and held in place with the four sliding forks which are then tightened onto the spit rod with thumbscrews.

Note

When you are assembling the spit unit, take care that the spit rod is properly fitted into the motor bracket.
- Push the spit rod through the centre of the piece(s) of meat,
- Ensure the meat is in the centre of the spit rod.

- The detachable heatproof handle screws into the front end of the spit.
- This ensures the spit rod is sufficiently long for roasting large pieces of meat.
- It prevents you from burning yourself when removing the meat after roasting.
Screw the handle all the way on before removing the spit.

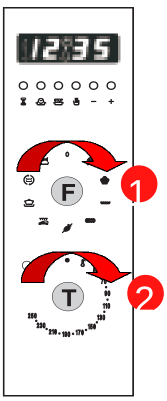
This cooking mode is particularly suitable for roasting on the spit with the oven door closed. The pieces of meat rotate slowly, browning evenly until they are cooked all the way through.

Use the enamelled tray to catch the roasting juices. We recommend that you start with a cold oven.

1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T»**

Recommended temperature: 200 °C.



Note

Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

Note

At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

Note

If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.

Note

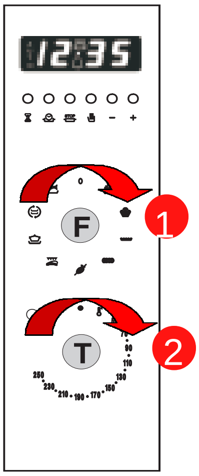
During grilling, do not set the thermostat knob to above 200°C and keep the oven door closed.

Barbecue cooking

Keep young children away from the oven when using the Barbecue mode as some exposed parts of the oven will be hot.

This mode is particularly suitable for cooking ribs of beef, grilling meat and au gratin dishes or similar, with the oven door partly open (using the notch on the door hinge).

We recommend that you start with a cold oven. Use the enamelled tray at level 1 to catch the cooking juices. Place the meat on a shelf; the level of the shelf will depend on the thickness of the meat.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T».**

Recommended temperature: 200 °C.

Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

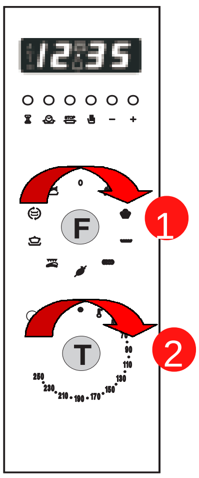
If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.

During grilling, do not set the thermostat knob to above 200°C and keep the oven door closed.

Traditional for classic cooking

This mode is particularly suitable for dishes that need to cook slowly in the oven (casseroles, etc.) or when using a bain-marie.

Use a shelf at level 1. We recommend that you preheat the oven.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T».**

Recommended temperature: 190 °C.

Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

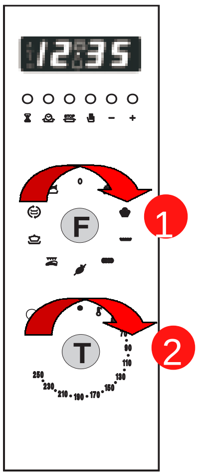
At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.

Forced air cooking

This mode is particularly suitable for cooking identical or different dishes on several levels. If you are cooking different types of dish at the same time, their flavours will not mingle.
To use this function, all dishes must require cooking at the same temperature.

We recommend that you preheat the oven.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T».**

Recommended temperature: 200°C.

Note

Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

Note

At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

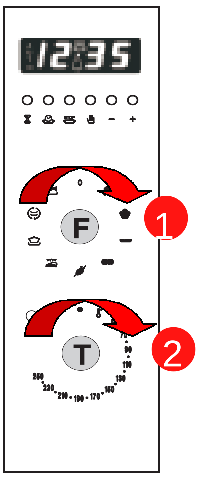
Note

If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.

Fish cooking

This mode is particularly suitable for cooking all fish dishes, especially those that need to be left to cook slowly for a while.

We recommend that you preheat the oven. Use a shelf at level 1.



1 - Turn knob **«F»** to select the symbol .

2 - Select the temperature with knob **«T».**

Recommended temperature: 190°C.

Note

Wait until the oven has heated up and the indicator light has gone out before placing the dish in the oven.

Note

At the end of the cooking cycle, turn knobs **«F»** e **«T»** to **«0»** to switch off the oven.

Note

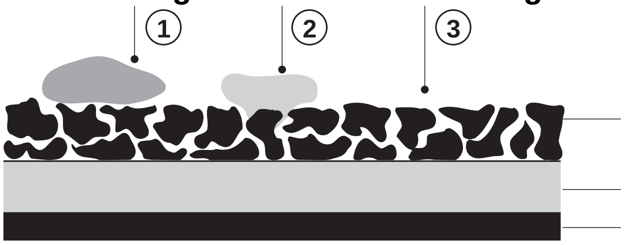
If you wish to delay the start of cooking, or programme a cooking time, see pages 4.

Self-decreasing by catalysis

In this process, the interior **walls** of the oven are coated with a self-degreasing **catalytic enamel**. This enamel oxydizes and destroys all grease particles which splash on to the oven walls. The temperature of the walls must be **over 170°** for oxydization to occur. The porosity of the catalytic enamel increases the surface exchange required for oxydizing the grease particles by catalysis.

Stages in the oxidation of grease and fats

Section of catalytic enamel



Porous catalytic

Enamel Solid

enamel Steel sheet

Towards the end of the cooking period, if there are still traces of grease particles, leave the empty oven turned on with the door closed, set the temperature selector to maximum, the function selection control to for 60 to 90 minutes according to the amount of grease residue. Hot water and a **soft brush** can also help remove spatterings of grease.

Important: The Scholtès catalytic enamel is very resistant. However, scraping the enamel with sharp objects (a knife for example) or cleaning with detergents and abrasives should be avoided as this may cause irreversible damage to the self-degreasing agents in the enamel. The enamel is very resistant, and enables easy sliding action of the various accessories (main rack, drip-pan, spit) without risk of damage to the enamel. Fine white dust may appear where the surfaces make contact, however this is no cause for concern.

Observations:

1. If the walls need to be replaced, they are removable. Your local Scholtès distributor will supply you with a new set.

2. The grill element and roof are self-cleaning by the automatic destruction of residues due to the heat emitted from the element itself .

3. Other parts inside the oven such as the floor, the door the light fixture, can be cleaned with a soapy sponge. Rinse well and dry.

The accessories are produced from quality materials for easy cleaning, like everyday tableware, in a dish-washer.

Tips and recommendations

First use:

• Before using your oven for the first time, heat it once while empty, in a well-ventilated room.

We recommend that you use the “Forced air” mode at Maximum for 1 hour.

If your oven gives off a lot of smoke:

• Check that you have selected the appropriate function for the dish, that you are using the right accessories and cooking at the recommended level.

• Also check the displayed temperature: it is probably too high for the dish in question.

• Check whether the oven needs cleaning. Smoke and acrid odours are often the result of charred deposits stuck to the enamel.

If the fan continues to operate after the cooking ends:

• Do not be surprised if the fan continues to function even if you have turned the oven off. It will stop automatically once the oven has cooled sufficiently.

If the oven does not heat up:

• Check:

- that the electrical fuses have not blown,
- that the circuit breaker has not been triggered,
- that there is no mains power supply failure.

If the problem persists, contact your Distributor or After-Sales Service representative.

Technical Specifications

Oven size	
width	cm. 54
depth	cm. 38
Height	cm. 33
Powers:	
Electric oven size:	Lt 68
Voltage and frequency:	230 V / 50-60 Hz
Power supply max	3100 W

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 73/23/**EEC** of 19/02/73 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 89/336/**EEC** of 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/**EEC** of 22/07/93 and subsequent modifications.

CE

ENERGY LABEL
Directive 2002/40/EC on the label of electric ovens
Norm EN 50304
Energy consumption for Natural convection

heating mode: Convection

Declared energy consumption for Forced convection Class

heating mode: Fan assisted

Disposal of old electrical appliances
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

Avertissements

LES FOURS SCHOLTES
Design et Robustesse

Voilà 80 ans que Scholtès conçoit de l'électroménager.

Chez Scholtès, leader de l'encastrable, les produits sont beaux parce qu'ils sont bien pensés. Cette créativité et cette exigence ont mené la marque à la première place de l'encastrable.

Scholtès se mobilise pour garantir sur votre appareil une fiabilité maximale ainsi qu'une qualité de cuisson privilégiée.

Scholtès, avec le concours d'un conseiller culinaire, a développé 9 modes de cuisson qui réunissent, pour chaque préparation, les bons paramètres : degré d'humidité, air statique ou ventilé, répartition des sources de chaleur.
Ce livret que nous ne saurions trop vous inviter à conserver et à lire attentivement a été conçu afin que vous profitiez pleinement des nombreuses possibilités de votre appareil.

Vous y trouverez les réponses aux questions que vous pouvez vous poser quant aux termes techniques, façons de faire, fonctions, accessoires, etc...

BONNES CUISSONS avec Scholtès

FR BE

La description du four



Tableau de commandes

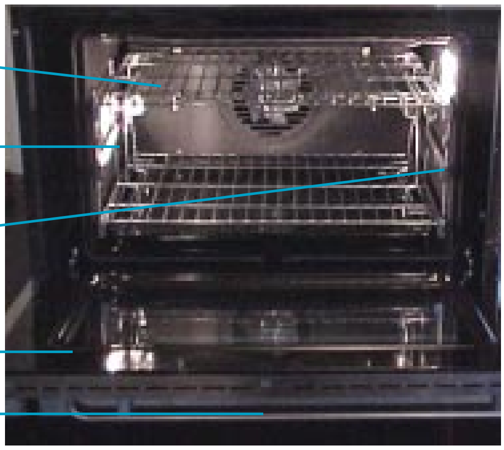
Grille

Eclairage halogène

Ensemble tournebroche

Plateau émaillé

Porte



Les accessoires du four

Gradin n°3

Gradin n°2

Gradin n°1



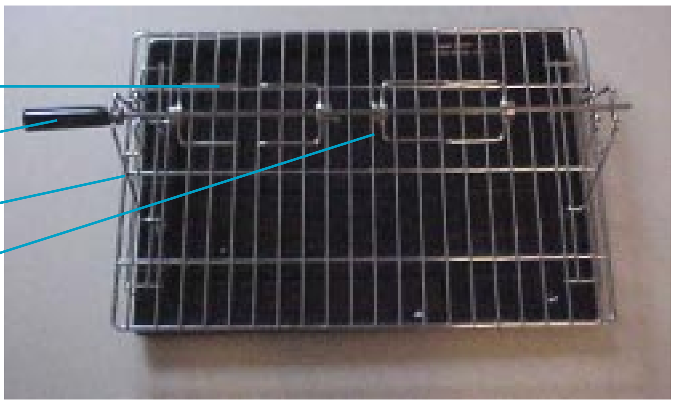
Le moufle de votre four est équipé de 3 niveaux de cuisson appelés "gradin".
Ces trois niveaux sont positionnés sur des glissières à roulement permettant un usage aisé ainsi qu'une sortie maximale.

4 fourchettes

1 poignée

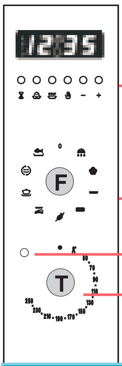
2 supports

1 axe



Votre four est équipé d'origine de:
- 2 grilles nickelées
- 1 plateau émaillé
- 1 ensemble tourne-broche

Le tableau de commandes du four



Programmateur

Sélecteur des modes de cuisson

Voyant de chauffe

Sélecteur de température

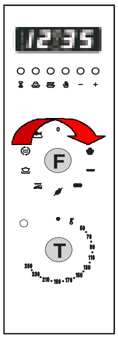
Minuteur : indépendant du four

Durée de cuisson

Départ différé :
c'est l'heure de fin de cuisson

+ / - Touche de regolationne

La manette «F» permet la sélection des modes de cuisson

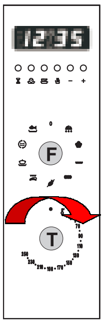


Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le mode de cuisson souhaité.

Note

Le four commence à chauffer lorsqu'une température est sélectionnée.

La manette «T» permet le réglage de la température



Tournez la manette **«T»** pour choisir la température de cuisson désiré.

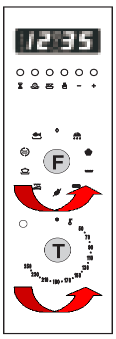
Note

Le voyant de chauffe s'allume alors. Ce voyant indique que le four est en train de chauffer et il s'éteint dès que le four atteint la température sélectionnée au moyen du bouton. A présent, le voyant s'allume et s'éteint alternativement, il indique ainsi que le thermostat marche correctement pour garder la température du four constante.

Note

L'indication de température du thermostat se réfère au fonctionnement du four à vide dans ses 3 fonctions principales : TRADITION, CHALEUR TOURNANTE, SPECIALE POISSON.
Elle est indicative pour toutes les autres fonctions.
La température proposée est celle que nous estimons optimale pour la cuisson.

L'arrêt de fonctionnement du four



Ramenez les manettes **«F»** et **«T»** en position **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Programmateur électronique

Le programmateur électronique se charge de mettre en marche le four automatiquement et de l'arrêter à la fin du temps de cuisson préétabli. L'afficheur lumineux à 4 chiffres indique l'heure du jour et les temps de programmation, et visualise en outre l'état du four par les symboles suivants:

Four en marche

Minuterie

Programme automatique **AUTO**

Point • (sépare l'heure des minutes sur l'afficheur)

Toutes les fonctions peuvent être programmées pour un temps total de 23 h et 59 min. La durée maximale de cuisson programmable est de 10 heures.

Mise à l'heure de l'horloge

(Lors de l'installation du four, après une coupure de courant, pour avancer ou reculer l'heure). Sélectionnez la fonction manuelle en appuyant sur la touche réglez l'heure au moyen des touches - et +.

Fonctionnement manuel du four(Sans l'aide du programmateur)

Appuyez sur la touche ; le four est à nouveau branché électriquement, le symbole **AUTO** s'éteint et le symbole (four en marche) s'allume. Cette opération efface un éventuel programme déjà introduit.

Fonctionnement semi-automatique du four

<u>1er cas: début de cuisson manuel - temps de cuisson programmé</u>

- Enfournez les aliments à cuire.
- Appuyez sur la touche (Durée) et réglez la durée de cuisson à l'aide des touches - et +: le four se branche ainsi électriquement, les symboles **AUTO** et (four en marche) s'allument.
- Tournez les boutons du sélecteur et du thermostat respectivement sur la fonction et sur la température souhaitée.
- A la fin de la cuisson, le four s'arrêtera automatiquement, le symbole (four en marche) s'éteindra et le symbole **AUTO** clignotera; un signal sonore se déclenchera.

<u>2ème cas: début de cuisson manuel - fin de cuisson programmée</u>

- Enfournez les aliments à cuire.
- Appuyez sur la touche STOP (Fin de cuisson) et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches - et + . ;le four se branche ainsi électriquement, les symboles **AUTO** et s'allument.
- Tournez les boutons du sélecteur et du thermostat respectivement sur la fonction et sur la température souhaitée.
- A la fin de la cuisson, le four s'arrêtera automatiquement, le symbole (four en marche) s'éteindra et le symbole **AUTO** clignotera; un signal sonore se déclenchera.



Fonctionnement automatique du four (Durée et fin de cuisson programmées)

- Enfournez les aliments à cuire.
- Appuyez sur la touche (Durée) et réglez la durée de cuisson à l'aide des touches - et + : le four se branche ainsi électriquement, le symbole **AUTO** et le symbole (four en marche) s'allument.
- Appuyez sur la touche STOP (Fin de cuisson) et réglez l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches - et +.; le four se débranche ainsi électriquement et le symbole (four en marche) s'éteint.
- Tournez les boutons du sélecteur et du thermostat respectivement sur la fonction et sur la température souhaitée.
- Le programmateur règle automatiquement l'heure de début de cuisson, qui est visualisée par l'allumage du symbole (four en marche). A la fin du temps de cuisson, le four se débranchera automatiquement, le symbole s'éteindra et le symbole **AUTO** clignotera; un signal sonore se déclenchera.

Minuterie

Appuyez sur la touche (minuterie) et réglez le temps souhaité à l'aide des touches - et +. Le signal sonore annoncera la fin du temps programmé.

Signal sonore

Le signal sonore retentit pendant 7 minutes après la fin du programme sélectionné; pour l'arrêter, appuyez sur n'importe quelle touche fonction. 3 types de signal sonore avec des tonalités différentes sont disponibles. En appuyant sur la touche **-** il est possible d'écouter le signal actuellement sélectionné. En appuyant à nouveau sur la touche **-** dans les 7 secondes qui suivent, on peut choisir un autre signal sonore.

Contrôle du programme

Appuyez sur la touche pour visualiser le temps restant, sur la touche STOP pour vérifier l'heure de fin de cuisson.

Elimination du programme

Le programme s'effacera automatiquement dès qu'il sera terminé, ou en appuyant sur la touche (manuel).

Notes du conseiller culinaire



Les modes de cuisson ont été élaboré avec le concours du **conseiller culinaire Scholtès**. Cuisinier confirmé, il fait partie intégrante de l'équipe de Recherche et Développement. Aussi, le choix des modes de cuisson, des températures ainsi que les niveaux d'enfournement sont ceux qu'il utilise quotidiennement pour obtenir les meilleurs résultats.
Recommandations :

- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Ne pas poser de plats ni de papier aluminium sur la sole (partie basse du moufle) : au contact de l'émail chauffé, ils détériorent irrémédiablement l'émail.

Les modes de cuisson

Les fours Scholtès font appel à différentes techniques de production, de diffusion et de conservation de la chaleur. Votre four possèdent 9 fonctions de cuisson, adaptées aux différents types de préparations. Les symboles expressifs permettent la sélection évidente de la fonction qui convient.

Décongélation

Cuisson Fournil pour le pain, les brioches

Cuisson Pâtissière pour les tartes

Cuisson Rôtisserie pour les gratins, volailles et viandes

Cuisson Tourne-broche pour les cuisson au tournebroche, porte fermée

Cuisson Barbecue pour les gratinages et gratins, porte ouverte

Cuisson Tradition pour les cuisson classiques

Cuisson Chaleur brassée pour les cuissons sur plusieurs niveaux

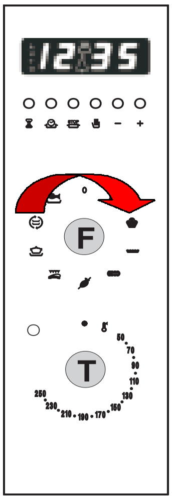
Cuisson Poissonière pour les cuisson des poissons.

La décongélation

La décongélation doit s'opérer avec certaine précautions afin que les parties périphériques, les premières parties décongelées, ne donnent pas lieu à une prolifération microbienne rapide. Habituellement, la décongélation se fait au réfrigérateur : c'est la décongélation lente. Vous pouvez décongeler plus rapidement (50 % de gain de temps) dans le four.

Ceci convient aux :
- aliments destinés à être consommés crus (fraises, ...)
- aliments à cuire ; un poulet est décongelé deux fois plus vite.

Il est conseillé de consommer rapidement les aliments décongelés. Les pièces à décongeler sont à placer sur une grille au gradin n°1.



Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

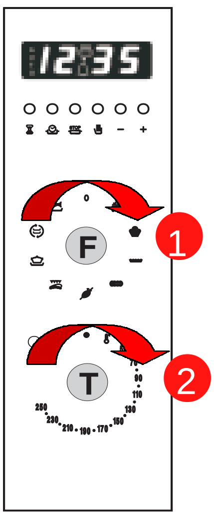
Note — En fin de décongélation, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

La cuisson Fournil

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les vienoisseries (préparations à base de levure de boulanger). Ce procédé évite le dessèchement des pâtes et favorise leur levée avant que leur surface ne dore et devienn croutillante : c'est la façon "boulanger".

Si la préparation culinaire exige une température de cuisson supérieure à 160°C, il faut utiliser la fonction «Chaleur tournante»

Nous vous conseillons l'enfournement à chaud. (pour le préchauffage, utilisez la fonction CHALEUR TOURNANTE). Placez votre préparation sur un grille au gradin n°1.



1 - Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 160 °C.

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

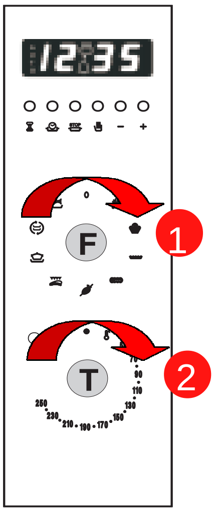
Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Pâtissière

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les tartes, quiches ...
Les fonds sont parfaitement cuits, les fruits restent tendres.

Si la préparation culinaire exige une température de cuisson supérieure à 180°C, il faut utiliser la fonction «Tradition»

Nous vous conseillons d'enfourner vos plats à four très chaud (pour le préchauffage, utilisez la fonction CHALEUR TOURNANTE). Enfournez votre plat sur une grille placée au gradin 1.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 160-180°C

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

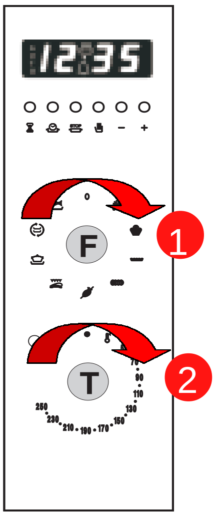
Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Rôtisserie

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les viandes rouges ou blanches, les gratins ...
Pour les rôtis, il est préférable de conserver la tempéarture préconisée : 200 °C.

Utilisez une grille avec un plateau émaillé, afin de récupérer le jus de cuisson, le tout au gradin n°1.
L'enfournement à chaud est préconisé.

1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .



2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 200 °C.

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

Note — **Pendant le fonctionnement du gril, laissez toujours la porte du four fermée et placez la manette du thermostat sur une température ne dépassant pas 200°C.**

La cuisson Tourne-broche

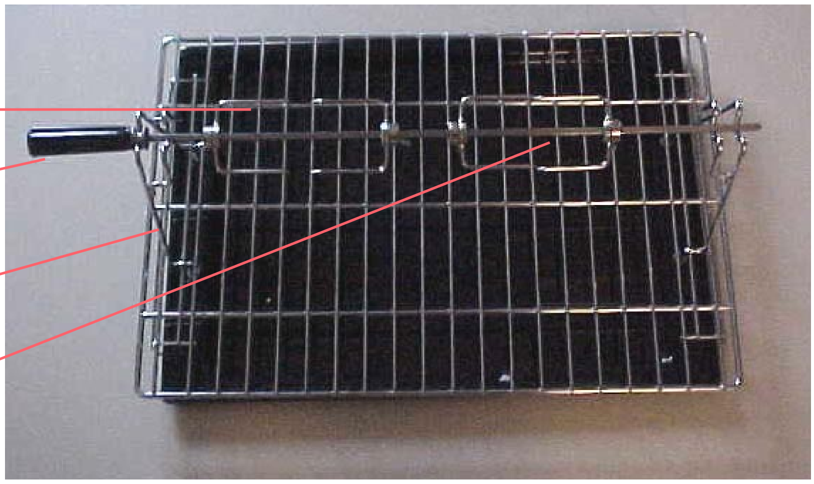
Le tournebroche prévu d'origine se compose de :

4 fourchettes

1 poignée

2 supports

1 axe



- un berceau formé de deux support qui se fixe sur le plateau émaillé ; le plateau doit être mis au gradin n°1 afin que le tournebroche puisse s'encastrer dans l'axe creux du moteur d'entraînement situé sur le côté droit de l'enceinte.
- une broche qui traverse les pièces à rôtir, lesquelles sont immobilisées de part et d'autre à l'aide de quatre fourchettes coulissantes qui se fixent chacune sur l'axe grâce à un vis à ailette.

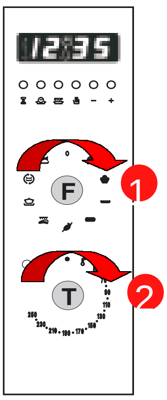
Note

Lors de la mise en place de l'ensemble, vérifiez que la broche soit bien engagée dans l'axe creux de sortie du moteur.
Veillez à bien positionner :
- la broche au centre des pièces à rôtir,
- les pièces à rôtir à égale distance des extrémités de la broche.

une poignée amovible, en matière isolante, qui se visse à l'avant de la broche et permet :
- d'avoir un tournebroche suffisament long pour accueillir des pièces à rôtir de grande dimension,
- d'éviter de se brûler lorsqu'on retire les pièces en fin de cuisson.
- ser à fond la poignée avant de retirer la broche.

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les cuissons au tournebroche, porte fermée. Les pièces à rôtir tournent lentement et se colorent régulièrement jusqu'à cuisson complète.

Utilisez un plateau émaillé pour la récupération des jus de cuisson. L'enfournement à froid est préconisé.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 200 °C.

Note Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

Note En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

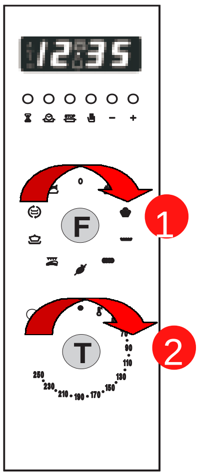
Note **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Barbecue

Les parties accessibles peuvent être chaudes en cuisson "barbecue":
éloignez les jeunes enfants.

Cette fonction est particulièrement recommandée pour la cuisson des côtes de boeuf, des grillades, des gratins sur assiette... porte entrouverte (un cran est prévu à cet effet dans la charnière).

L'enfournement à froid est préconisé. Utilisez un plateau émaillé au gradin n°1 pour la récupération des jus de cuisson. Placez votre viande sur une grille ; le niveau de gradin dépend de l'épaisseur de la pièce à cuire.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 200 °C.

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

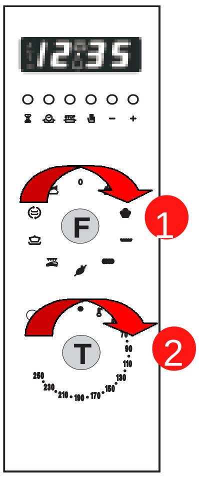
Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Tradition

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour les plats mijotés au four (cassoulet, ...) ou les cuissons au bain-marie.

Utiliser une grille au gradin n°1. L'enfournement à chaud est préconisé.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 190 °C.

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

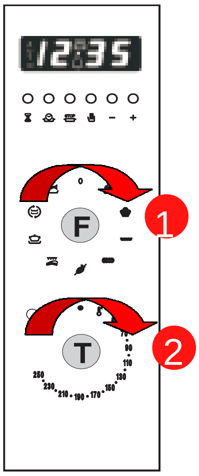
Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Chaleur brassée

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour cuire des plats identiques ou différents placés à plusieurs niveaux. Si les préparations sont de nature différnetes, la cuisson se fait sans altération de leur saveur respectives. Ceci implique que toutes les préparations cuisent à la même température.

L'enfournement à chaud est préconisé.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 200 °C.

Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

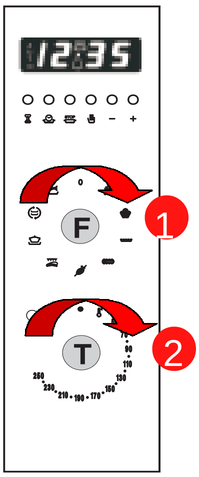
Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

La cuisson Poissonière

Ce mode de cuisson est particulièrement recommandé pour tous les plats de poisson, en particulier ceux qui nécessitent un long mijotage.

L'enfournement à chaud est préconisé. Utilisez une grille au gradin n°1.



1 -Tournez la manette **«F»** pour sélectionner le logo .

2 - Tournez la manette **«T»** pour sélectionner la température.

Température préconisée = 190°C.

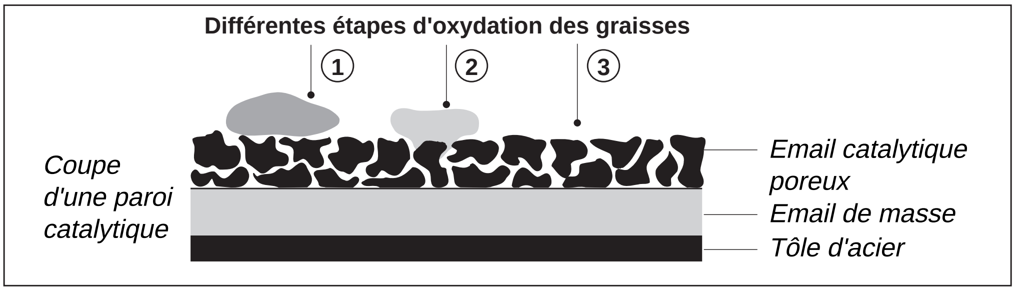
Note — Attendez la fin du préchauffage (voyant de chauffe éteint) pour enfourner.

Note — En fin de la cuisson, ramenez **«F»** sur **«0»** pour arrêter le fonctionnement du four.

Note — **Si vous souhaitez différer le départ de cuisson ou programmer un temps de cuisson, reportez-vous a la page 4.**

L'autodégraissage par catalyse

Dans ce procédé, les **parois verticales** intérieures du four les plus exposées sont revêtues d'un émail poreux dit **émail catalytique**. Cet émail a pour propriété de détruire, sous l'effet de la chaleur, les corps gras qui y sont projetés.
Pour que ce phénomène "d'oxydation" des graisses ait lieu, il faut que la température des parois soit **supérieure à 170°**.
La porosité de l'émail catalytique augmente la surface d'échange nécessaire à l'oxydation de ces graisses par catalyse.



En fin de cuisson, si des salissures subsistaient sur les parois catalytiques, continuez à faire fonctionner le four, à vide, porte fermée, en plaçant le **sélecteur de températures sur sa position maximum**, le sélecteur de fonctions sur [symbole] et ce pendant 60 à 90 minutes en fonction du degré de salissure. Il est aussi possible d'aider à la disparition des projections alimentaires importantes avec un peu d'eau chaude et une **brosse souple**.
Attention: L'émail catalytique Scholtès est résistant mais il faut toutefois **éviter**:
- de gratter l'émail avec des objets tranchants (un couteau par exemple)
- d'utiliser des détergents ou produits abrasifs.

En effet les propriétés autodégraissantes de cet émail s'en trouveraient irréversiblement détruites.
Cet émail est suffisamment résistant pour permettre le coulissement des différents accessoires (grande grille, lèchefrite, combiné tournebroche) sans détérioration de l'émail. Il n'y a pas lieu de s'inquiéter si de légères traces blanches apparaissent sur les surfaces de frottement de ces accessoires.

Remarques:
1. si vous avez besoin de remplacer les parois vous pouvez en demander un jeu complet à votre distributeur scholtès. En effet ces parois sont démontables.
2. La résistance de gril et la surface de voûte, cette dernière étant très proche de la résistance, se nettoient d'elles-mêmes par autodestruction des graisses sous l'effet de la chaleur dégagée par cette résistance.
3. Quant aux autres parties intérieures du four: la sole, la porte, la lentille d'éclairage, elles se nettoient avec une éponge imbibée d'eau savonneuse. Rincez et essuyez.

Les accessoires sont réalisés dans des matérieux de qualité telle qu'ils peuvent être facilement nettoyés comme de la vaisselle courante, y compris en lave-vaisselle.

Conseils et recommandations

Première opération :
• Avant la première utilisation de votre four, faites le chauffer une fois à vide dans une pièce suffisamment aérée. Nous vous recommandons le mode de cuisson “chaleur brassée” [symbole] à Max pendant 1 heure.

Si votre four dégage beaucoup de fumée :
• Vérifiez que vous avez sélectionné la bonne fonction par rapport à la cuisson recherchée, choisi les bons accessoires et enfourné au niveau conseillé.
• Vérifiez également la température affichée : elle est sans doute trop élevée pour le type de cuisson considéré.
• Vérifiez si le degré de salissure du four ne nécessite pas un nettoyage. Ce sont en effet les déchets alimentaires collés sur l’émail, qui se carbonisent avec un dégagement de fumées et d’odeurs âcres.

Si la cuisson étant terminée, la ventilation se poursuit :
• Même si vous avez procédé à l’arrêt de fonctionnement du four, n’en soyez pas étonné. Elle ne s’arrêtera que lorsque le four sera suffisamment refroidi.

Si votre four ne chauffe pas :
• Vérifiez :
- que les fusibles ne soient pas hors fonctionnement,
- que le disjoncteur ne se soit pas déclenché,
- qu’il n’y ait pas une coupure de l’alimentation électrique due au distributeur du réseau.

Si toutefois vous rencontrez une anomalie persistante, faites alors appel à votre Distributeur ou à son Prestataire de Service Après-Vente.

Caractéristiques techniques

Dimensions utiles du four:

largeur	cm. 54
profondeur	cm. 38
hauteur	cm. 33

Volume utile du Maxifour Lt. 68

Tension et fréquence d'alimentation:
230 V / 50-60 Hz

Puissance Max 3100 W

Enlèvement des appareils ménagers usagés
La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ‘‘poubelle barrée’’ est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:
- 73/23/CEE du 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;
- 89/336/CEE du 03/05/89 (Compatibilité électromagnétique) et modifications successives;
- 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives.

ETIQUETTE ENERGIE
Directive 2002/40/CE sur l'étiquette des fours électriques
Norme EN 50304
Consommation énergie convection naturelle

fonction four : Statique

Consommation énergie déclarée pour Classe convection forcée

fonction four : Ventilé

Hinweise

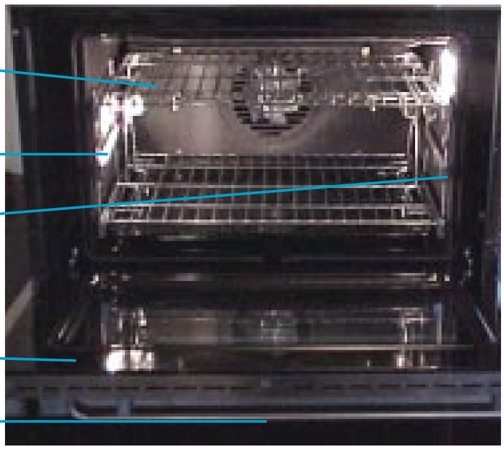
BIE BACKÖFEN VON SCHOLTES
Design & Solidität

Seit achtzig Jahren entwickelt Scholtès innovative Haushaltsgeräte.
Bei Scholtès-Produkten ist jedes Detail gut durchdacht. Deshalb sind sie nicht nur praktisch, sondern auch attraktiv. Kreativität und höchste Ansprüche - so ist Scholtès zum führenden Hersteller von Einbauküchen geworden. Scholtès hat keine Anstrengung gescheut, um Ihnen bei der Bedienung Ihres Gerätes optimale Zuverlässigkeit und ausgezeichnete Garleistung zu gewährleisten. Mit Unterstützung eines gastronomischen Beraters hat Scholtès neun verschiedene Backofenfunktionen entwickelt. Bei jeder Funktion wurden die optimalen Parameter erarbeitet: Feuchtigkeitsgrad, konstante Luftzufuhr oder Umluft; Verteilung der Hitzequellen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch auf jeden Fall aufzubewahren und aufmerksam zu lesen, damit sie die unzähligen Möglichkeiten, die Ihr Gerät bietet, auch optimal nutzen. Sie finden darin Antworten auf alle erdenklichen Fragen, die Sie sich gegebenenfalls hinsichtlich der Fachbegriffe, der Vorgehensweisen und Funktionen, des Zubehörs usw. stellen.

VIEL SPASS BEIM KOCHEN UND BACKEN mit Scholtès !

Beschreibung des Backofens

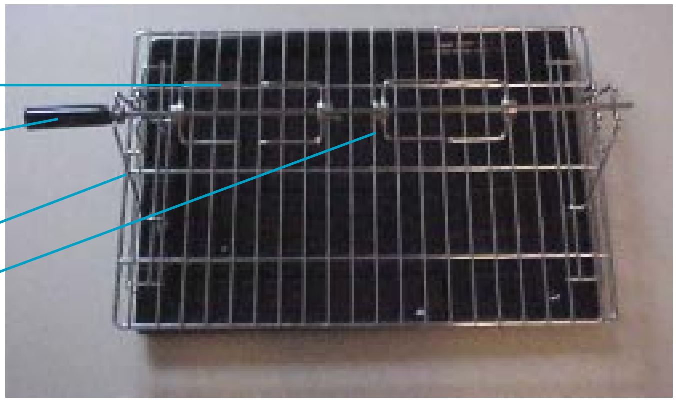




Zubehör für den Backofen

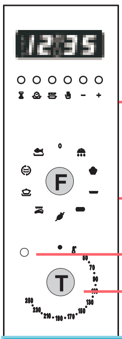


Die Ofenwände sind mit 3 Höhenstufen versehen. Die entsprechenden Schienen mit Rollförderung gewährleisten maximalen Komfort beim Ein- und Ausschieben.



Ihr Backofen wird mit folgendem Zubehör geliefert:
- 2 vernickelte Roste
- 1 Emailleblech
- 1 Drehspieß-Set

Die Bedienungsblende



Programmschalter

Funktions-Wahlschalter

Heizanzeige

Temperaturwahlschalter

 **Zeitschalter: unabhängig vom Backofen**

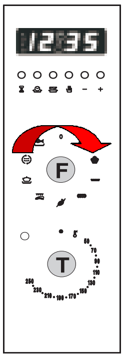
 **Gardauer**



Verzögerter Start

+ Einstelltasten
-

Der Drehschalter «F» dient dazu, eine Garfunktion auszuwählen

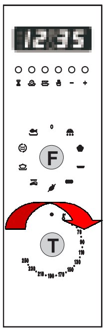


Den Drehschalter **«F»** drehen, um die gewählte Garfunktion einzustellen.



Der Backofen beginnt zu heizen, sowie eine Temperatur eingestellt ist.

Der Drehschalter «T» dient dazu, die Temperatur einzustellen.



Drehen Sie den Drehschalter **«T»** bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird.

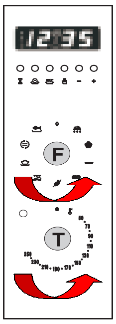


Die Heizanzeige leuchtet auf.
Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolleuchte erlischt nach Erreichen der mittels des Reglerknopfes eingestellten Temperatur im Backofeninnern.
Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolleuchte ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.



Die Temperaturanzeige des Thermostaten bezieht sich auf den Betrieb des leeren Backofens in den drei Hauptfunktionen: TRADITIONELL, VERTEILTE HITZE, FISCH.
Für alle anderen Funktionen dient sie als Richtwert.
Der empfohlene Wert wird für den Garvorgang als optimal erachtet.

Ausschalten des Backofens



Zum Ausschalten des Backofens die Drehschalter **«F»** und **«T»** auf **«0»** zurückstellen.

Elektronische zeitschaltautomatik

Dank der elektronisch gesteuerten Programmiereinheit wird der Backofen an einer vorbestimmten Uhrzeit automatisch in Gang gesetzt, und am Ende der eingestellten Garzeit wieder ausgeschaltet. Auf dem vierstelligen Leuchtdisplay werden die aktuelle Tageszeit und die Programmierzeiten angezeigt, außerdem wird durch folgende Symbole der Backofenstatus angezeigt:

-Backofen in Betrieb

-Zeitschaltuhr

-Automatikbetrieb **AUTO**

-Punkt • (trennt Stunden und Minuten auf dem Display)

Sämtliche Funktionen können für eine Gesamtzeit von 23 Std. und 59 Min. programmiert, d.h. im Voraus gewählt werden.

Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 10 Stunden.

Einstellen der Uhr

(Bei der Installation, nach einem Stromausfall, wenn sie vor- oder nachgeht)Handbetrieb abrufen (durch Druck auf die Taste und die Uhrzeit über die Tasten - und + einstellen.

Manueller Betrieb des Backofens (Programmierung ausgeschlossen)

Taste drücken; die Stromversorgung wird wiederhergestellt, die Anzeige **AUTO** erlischt und das Symbol (Backofen in Betrieb) leuchtet auf. Während dieser Einstellungen wird das eventuell eingestellte Programm gelöscht.

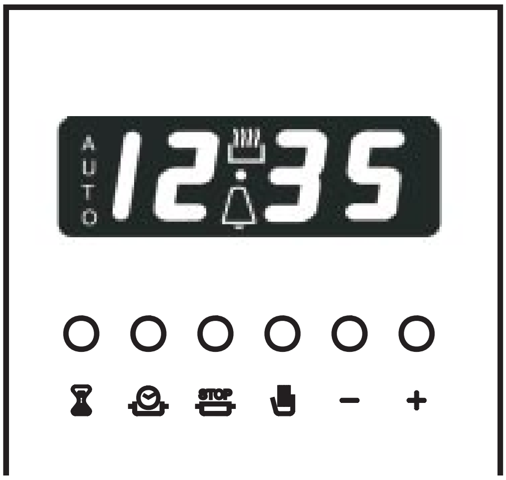
Halbautomatischer Backofenbetrieb

Fall 1: Start des manuellen Garvorgangs - programmierte Garzeit

- Gargut in den Backofen geben.
- Taste drücken (Dauer) und die Garzeit mittels der Tasten - und + einstellen: Der Backofen schaltet sich ein, die Anzeige **AUTO** und das Symbol leuchten auf.
- Die Drehknöpfe zur Wahl der Funktion und der Temperatur auf die gewünschten Einstellungen drehen, um den Garvorgang zu starten.
- Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet sich der Backofen aus, das Symbol (Backofen in Betrieb) erlischt und die Anzeige **AUTO** schaltet auf Blinklicht. Außerdem ertönt das akustische Signal.

Fall 2: Start des manuellen Garvorgangs - Ende der programmierten Garzeit

- Gargut in den Backofen geben.
- Taste STOP (Garzeitende) drücken und die als Ende der Garzeit vorgesehen Uhrzeit über die Tasten - und + einstellen, der Backofen schaltet sich ein, die Anzeige **AUTO** und das Symbol leuchten auf.
- Die Drehknöpfe zur Wahl der Funktion und der Temperatur auf die gewünschten Einstellungen drehen, um den Garvorgang zu starten.
- Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet sich der Backofen elektrisch aus, das Symbol erlischt und die Anzeige **AUTO** schaltet auf Blinklicht. Außerdem ertönt das akustische Signal.



Automatischer Betrieb des Backofens (Dauer und Ende der programmierten Garzeit)

- Gargut in den Backofen geben.
- Taste drücken (Dauer) und die Garzeit mittels der Tasten - und + einstellen: Der Backofen schaltet sich ein, die Anzeige **AUTO** und das Symbol leuchten auf.
- Taste STOP (Garzeitende) drücken und die als Ende der Garzeit vorgesehen Uhrzeit über die Tasten - und + einstellen, der Backofen schaltet sich aus und das Symbol erlischt.
- Die Programmiereinheit übernimmt automatisch die zum Start des Garvorgangs eingestellte Uhrzeit; der Start des Garvorgangs wird durch Einschalten des Symbols (Backofen in Betrieb) angezeigt. Ist die eingestellte Garzeit abgelaufen, wird die Stromversorgung zum Backofen unterbrochen, das Symbol erlischt und die Anzeige **AUTO** schaltet auf Blinklicht. Außerdem ertönt das akustische Signal.

Zeitschalter

Taste drücken (Zeitschalter) und die gewünschte Zeit mittels der Tasten - und + einstellen: Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.

Tonsignal

Dieses Tonsignal bleibt für 7 Minuten nach Ablauf des eingestellten Programms eingeschaltet. Es kann durch Druck auf eine beliebige Funktionstaste ausgeschaltet werden.

Es stehen 3 Tonsignale unterschiedlichen Klangs zur Verfügung. Durch Druck auf - kann die aktuell eingestellte Tonart angehört werden. Wird innerhalb von 7 Sekunden die Taste - erneut gedrückt, kann eine andere Tonart gewählt werden.

Kontrolle des Programms

Taste drücken, um die noch verbleibende Zeit ablesen zu können, Taste STOP drücken, um die als Garende eingestellte Uhrzeit abzulesen.

Löschen des Programms

Das Programm wird automatisch gelöscht, sobald es abgelaufen ist, oder (manuell) durch Druck auf die Taste .

Die tipps unseres gastronomischen beraters



Die Funktionen Ihres Backofens wurden mit Unterstützung des **gastronomischen Beraters von Scholtès** ausgearbeitet. Als erfahrener Koch ist er ein festes Mitglied des Forschungs- und Entwicklungsteams.
So hat Scholtès die Garvorgänge, Temperaturen und Einschubhöhen zugrunde gelegt, mit denen unser Berater bei seiner langjährigen Arbeit die besten Ergebnisse erzielt hat.
Empfehlung:

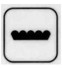
- Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, die Heizelemente im Ofeninnern nicht zu berühren.
- Stellen Sie keine Alubehälter direkt auf den Backofenboden, und legen Sie diesen auch nicht mit Alufolie aus: Der direkte Kontakt des Aluminiums auf dem heißen Emailboden würde das Email hoffnungslos beschädigen.

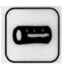
Die Backöfenfunktionen

Bei den Backöfen von Scholtès kommen verschiedene Techniken der Erzeugung, Verbreitung und Aufrechterhaltung der Hitze zum Einsatz. Ihr Backöfen besitzt 9 Funktionen, die auf unterschiedliche Zubereitungsarten abgestimmt sind. An den unmissverständlichen Symbolen erkennen Sie sofort die richtige Funktion.

 **Funktion Auftauen**

 **Funktion Backstube für Brot, Hefegebäck**

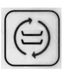
 **Funktion Patisserie für Torten**

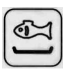
 **Funktion Braten für Braten, Geflügel, Gratins, usw.**

 **Funktion Drehspieß zum Grillen am Spieß (bei geschlossener Tür)**

 **Funktion Barbecue für Gegrilltes und Überbackenes (bei geöffneter Tür)**

 **Funktion Tradition für klassische Garvorgänge**

 **Funktion Umluft, wenn gleichzeitig auf unterschiedlichen Ebenen gegart werden soll**

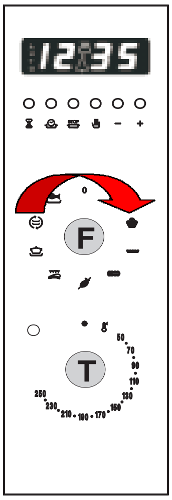
 **Funktion Fisch zum Garen von Fischgerichten**

Die Funktion Auftauen

Beim Auftauen sind bestimmte Vorsichtsmaßregeln zu beachten, damit sich am Rand der Nahrungsmittel, wo der Auftauvorgang beginnt, nicht sofort Mikroben ausbreiten können.
Im allgemeinen erfolgt der Auftauvorgang im Kühlschrank, was jedoch viel Zeit in Anspruch nimmt. Durch das Auftauen im Ofen können Sie Zeit sparen (50 % Zeitgewinn).

Diese Funktion eignet sich sowohl:
- für Nahrungsmittel, die roh verzehrt werden sollen (Erdbeeren usw.) als auch
- für Nahrungsmittel, die gegart werden sollen (ein Hähnchen taut doppelt so schnell auf).

Aufgetaute Nahrungsmittel sollten möglichst schnell verzehrt werden.
Die aufzutauenden Nahrungsmittel auf ein Rost legen und auf Höhenstufe 1 in den Ofen schieben.



Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

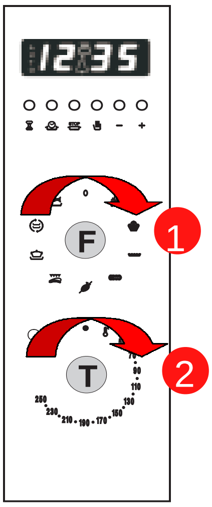
Note Am Ende des Auftauvorgangs den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Die Funktion Backstube

Diese Funktion wird besonders zum Backen von Hefegebäck empfohlen. Bei diesem Verfahren trocknet der Teig nicht aus und kann besser aufgehen, bevor die Oberfläche braun und knusprig wird - wie beim Bäckermeister...

Sollte das zu garende Gericht eine Gartemperatur von mehr als 160°C erfordern, muss die Funktion «Verteilte Hitze» eingestellt werden.

Wir empfehlen, Ihr Backgut im vorgeheizten Ofen zu backen (zum Vorheizen verwenden Sie die Funktion VERTEILTE HITZE). Verwenden Sie ein Rost und schieben Sie dieses auf Höhenstufe 1 in den Ofen.



Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 160 °C.

Note Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

Note Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

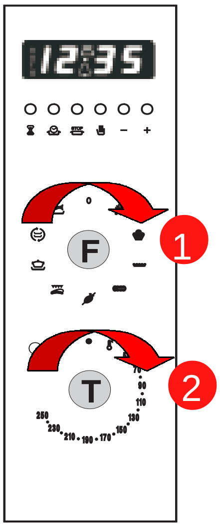
Note **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

Die Funktion Patisserie

Diese Backfunktion wird besonders zum Backen von Torten, Quiches usw. empfohlen. Der Boden wird einwandfrei gebacken, die Auflage bleibt zart.

Sollte das zu garende Gericht eine Gartemperatur von mehr als 180°C erfordern, muss die Funktion «Traditionell» eingestellt werden.

Wir empfehlen Ihnen, die Speisen in den bereits vorgeheizten Ofen einzuschieben (zum Vorheizen verwenden Sie die Funktion VERTEILTE HITZE). Stellen Sie das Gericht auf einen in die erste Führung eingeschobenen Rost.



1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 160-180°C

Note Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

Note Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Note **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

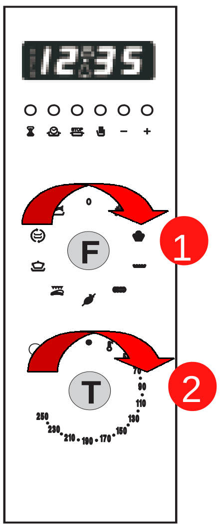
Die Funktion Braten

Diese Funktion wird insbesondere zum Braten von Fleisch, Gratins u.ä. empfohlen.
Bei Rinder-, Schweinebraten usw. sollte möglichst die empfohlene Temperatur beibehalten werden: 200°C.

Legen Sie das Fleisch auf ein Rost und schieben Sie es auf einem Emailleblech auf Höhenstufe 1 in den Ofen, um den Bratensaft auffangen zu können. Wir empfehlen das Backen im vorgeheizten Ofen.

1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.



Empfohlene Temperatur: 200°C.

Note Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

Note Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Note **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

Note **Grillen Sie bei geschlossener Tür und stellen Sie den Thermostatenknopf niemals auf eine Temperatur, die 200°C übersteigt.**

Die Funktion Drehspieß

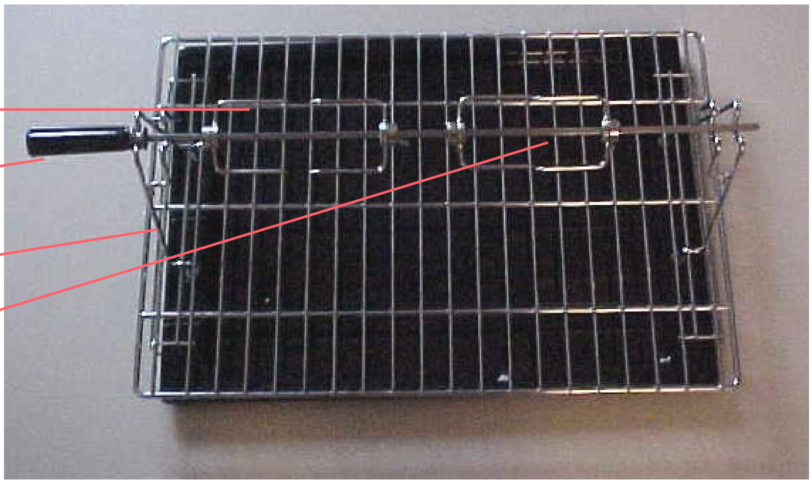
Die mitgelieferte Drehspießanlage enthält folgende Bestandteile:

4 Gabeln

1 Spießhalter

2 Trägerelemente

1 Drehachse



- einen Schlitten, der aus zwei Trägerelementen besteht und auf dem Emailleblech befestigt wird; das Blech wird auf der Höhenstufe 1 eingeführt, sodass der Spieß in der Achse des Motorausgangs, an der rechten Ofenseite, einrasten kann;
- einen Drehspieß, der das gesamte Grillgut durchsticht; vier Gabeln, die an dem Spieß entlang gleiten und mit Flügelschrauben befestigt werden, sodass sie für den sicheren Halt des Grillgutes sorgen;

Note

Bei Inbetriebnahme des Drehspießes bitte darauf achten, dass der Spieß richtig in der Wellenmulde des Motorausgangs einrastet.
Außerdem darauf achten, dass
- der Spieß die Mitte des Grillgutes durchsticht;
- der Abstand des Grillgutes von beiden Spießenden gleich ist;
Bei Inbetriebnahme des Drehspießes bitte darauf achten, dass der Spieß richtig in der Wellenmulde des Motorausgangs einrastet.
Außerdem darauf achten, dass
- der Spieß die Mitte des Grillgutes durchsticht;
- der Abstand des Grillgutes von beiden Spießenden gleich ist;

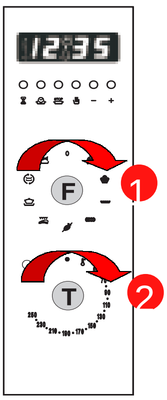
Diese Funktion ist für das Grillen am Bratspieß bei geschlossener Ofentür bestimmt. Das Grillgut dreht sich langsam am Spieß, bis es regelmäßig gebräunt und vollkommen gar ist.

Verwenden Sie ein Emailleblech zum Auffangen des Fleischsafts. Wir empfehlen das Grillen ohne Vorheizen des Ofens.

1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 200°C.



Note Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

Note Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Note **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

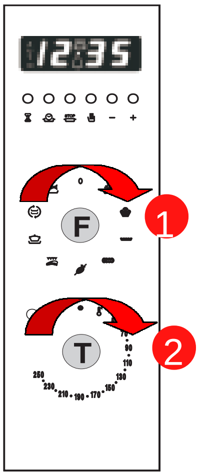
Note **Grillen Sie bei geschlossener Tür und stellen Sie den Thermostatenknopf niemals auf eine Temperatur, die 200°C übersteigt.**

Die Funktion Barbecue

Bei der Funktion "Barbecue" können zugängliche Teile des Backofens heiß sein. Kleinkinder bitte vom Backofen fernhalten.

Diese Funktion wird insbesondere zum Grillen von Kotelett, Rippchen, Überbackenem auf einem Teller usw. bei leicht geöffneter Ofentür empfohlen (dafür ist eine Raste vorgesehen).

Wir empfehlen das Grillen ohne Vorheizen des Ofens. Zum Auffangen des Fleischsaftes ein Emailleblech auf Höhenstufe 1 in den Ofen schieben. Das Fleisch auf ein Rost legen; die Höhenstufe hängt von der Dicke des Fleischstücks ab.



1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht.

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 200°C.

Note: Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

Note: Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

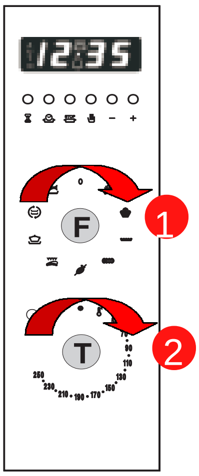
Note: **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

Note: **Grillen Sie bei geschlossener Tür und stellen Sie den Thermostatenknopf niemals auf eine Temperatur, die 200°C übersteigt.**

Die Funktion Tradition

Diese Funktion wird insbesondere zum langsamen Garen von Schmorgerichten oder zum Garen im Wasserbad empfohlen.

Verwenden Sie ein Rost, das Sie auf Höhenstufe 1 in den Ofen schieben.
Wir empfehlen das Garen im vorgeheizten Ofen.



1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht.

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 190°C.

Note: Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

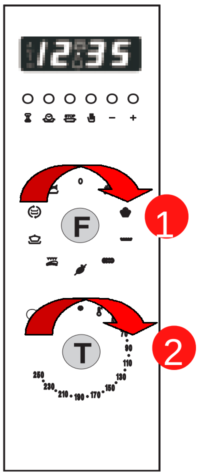
Note: Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Note: **Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.**

Die Funktion Umluft

Diese Funktion wird insbesondere zum gleichzeitigen Garen von mehreren gleichartigen oder unterschiedlichen Gerichten auf verschiedenen Höhenebenen empfohlen. Dabei wird der Geschmack der einzelnen Gerichte nicht beeinträchtigt. In diesem Fall werden alle Gerichte bei derselben Temperatur gegart.

Es wird empfohlen, den Backofen vorzuheizen.



1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 200°C.

Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

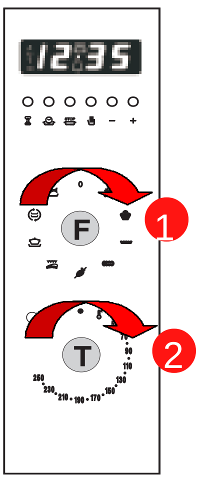
Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.

Die Funktion Fisch

Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen von Fischgerichten, die lange schmoren müssen.

Wir empfehlen das Garen im vorgeheizten Ofen. Verwenden Sie ein Rost, das Sie auf Höhenstufe 1 in den Ofen schieben.



1 - Den Drehschalter **«F»** drehen, bis er auf dem gewünschten Symbol steht .

2 – Den Drehschalter **«T»** drehen, um die gewünschte Temperatur einzustellen.

Empfohlene Temperatur: 190°C.

Warten Sie, bis die Vorheizzeit beendet ist (Heizanzeige erloschen), ehe Sie Ihr Backgut in den Ofen schieben.

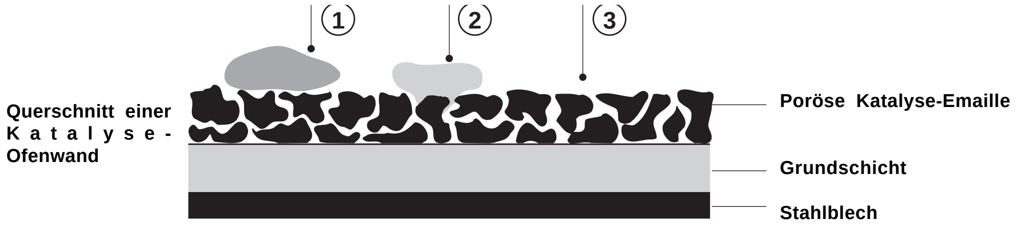
Am Ende Diese Funktion den Drehschalter **«F»** auf **«0»** zurückdrehen, um den Backofen auszuschalten.

Wenn Sie den Beginn des Backvorgangs verzögern oder eine Backzeit einprogrammieren möchten, lesen Sie bitte auf den Seiten 4 weiter.

Selbstreinigung (Katalyse)

Bei diesem Vorgang sind die vertikalen, Fettspritzern am stärksten ausgesetzten Innenwände des Backofens mit einem Email, dem sogenannten Katalyse-Email, beschichtet. Dank dieses Emails werden Fettspritzer unter der Einwirkung der Hitze zerstört. Um eine solche «Oxydation» zu gewährleisten, müssen die Backofenwände eine Temperatur von **mehr als 170°C** erreichen. Der poröse Katalyse-Email erhöht die Oberfläche des Wärmeaustauschs, wodurch eine Oxydation des Fettes durch Katalyse gewährleistet wird.

Die verschiedenen Etappen der Fettoxidation



Nach Ablauf des Garvorganges, sollten sich doch noch Schmutzablagerungen auf den Emailwänden befinden, ist der Backofen noch für 60 bis 90 Minuten, je nach Verschmutzungsgrad, im Leerbetrieb und bei geschlossener Backofentür in Betrieb zu belassen. **Drehen Sie den Temperaturregler hierzu auf maximale Einstellung** und den Funktionswähler auf . Größere Speisereste können mit warmem Wasser und einer weichen Bürste entfernt werden, um den Reinigungsvorgang zu beschleunigen.

Wichtig: Das Scholtèes-Katalyseemail ist äußerst widerstandfähig, dennoch sollte Folgendes **vermieden werden:**

- das Email mit spitzen Gegenständen zu bearbeiten, um Schmutz zu entfernen (z.B. Messer)
- der Einsatz von scharfen Reinigungs- oder Scheuermitteln.

Hierdurch würden die selbstreinigenden Eigenschaften des Email hoffnungslos beschädigt. Dieses Email ist ausreichend widerstandsfähig, um das Verschieben des Zubehörs (großer Backofenrost, Fettpfanne, Drehspieß-Set) zu ermöglichen, ohne dass es hierdurch beschädigt würde. Sollten sich auf den Gleitflächen weiße Streifen bilden, ist dies kein Grund zur Besorgnis.

Hinweise:

1. Sollten die Wände ggf. ersetzt werden müssen, dann fordern Sie bitte den kompletten Bausatz bei Ihren Scholtès-Händler an. Diese Wände können ausmontiert werden.

2. Der Grillheizwiderstand und die sehr nahe am Grillheizwiderstand befindliche Backofendecke reinigen sich automatisch, da das Fett durch die Einwirkung der von diesem Heizwiderstand ausgestrahlten Hitze zerstört wird.

3. Zur Reinigung der übrigen Backofeninnenteile, wie: Boden, Tür, Beleuchtungsglasabdeckung verwenden Sie bitte einen mit Spüllauge angefeuchteten Schwamm. Anschließend gut nachspülen und abtrocknen.

Das Zubehör wurd aus hochwertigen Materialien hergestellt, um deren Reinigung zu erleichtern. Sie sind spülmaschinenfest.

Ratschläge und Empfehlungen

Inbetriebnahme des Backofens:

• Erhitzen Sie Ihren Backofen vor der ersten Benutzung einmal im Leerbetrieb, wobei die Küche gut gelüftet werden sollte. Dafür empfehlen wir die Funktion «Umluft» bei Maxim (1 Stunde).

Wenn aus Ihrem Backofen starker Rauch austritt:

• Prüfen Sie, ob Sie die dem gewünschten Garvorgang entsprechende Funktion und das geeignete Zubehör bzw. die richtige Einschubhöhe gewählt haben.

• Prüfen Sie außerdem die angezeigte Temperatur, sie ist wahrscheinlich zu hoch für den betreffenden Garvorgang.

• Prüfen Sie, ob der Verschmutzungsgrad des Backofens nicht eine Reinigung erfordert. Denn an dem Email haftende Speisereste verkohlen und setzen dabei Rauch sowie einen strengen Geruch frei.

Wenn der Ventilator am Ende des Garvorgangs weiter funktioniert:

• Wundern Sie sich nicht, wenn der Ventilator weiter läuft, obwohl Sie den Backofen bereits ausgeschaltet haben. Er schaltet sich erst aus, wenn der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Wenn Ihr Backofen nicht heiß wird:

• Prüfen Sie:

- ob die Sicherungen nicht durchgeschlagen sind,
- ob eventuell der Schutzschalter angesprochen hat,
- ob die Netzstromversorgung nicht unterbrochen ist.

Sollte die Störung weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder einen anerkannten Kundendienst-Service.

Technische Merkmale

Nutzabmessungen des Backofens:

Breite	cm. 54
Tiefe	cm. 38
Höhe	cm. 33

Nutzvolumen des Maxiforno: Lt 0068

Versorgungsspannung und -frequenz: 230 V / 50-60 Hz

Maximale Leistung: 3100 W

Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/**CEE** vom 19.02.73 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen;
- 89/336/**CEE** vom 03.05.89 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen;
- 93/68/**CEE** vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen.

ENERGIE-ETIKETT
Richtlinie 2002/40/CE über die Etikettierung von Elektrobacköfen
Norm EN 50304
Energieverbrauch Natürliche Konvektion

Heizfunktion: Statischer

Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion

Heizfunktion: Heißluft

Entsorgung von Elektroaltgeräten
Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen. Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

DE SCHOLTES OVENS
Design & Robuust.

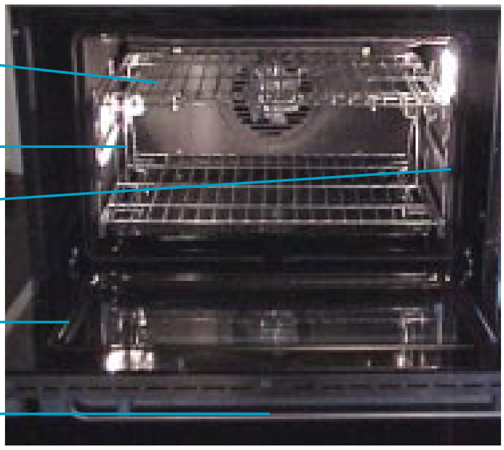
Sinds 80 jaar ontwerpt Scholtès huishoudelijke apparaten.
Bij Scholtès, leader voor inbouwapparaten, zijn de producten mooi omdat ze goed zijn uitgedacht. Dankzij deze creativiteit en de hoge eisen die aan de apparaten gesteld worden heeft het merk een toonaangevende positie bereikt op het gebied van inbouwapparaten.
Scholtès zet zich in voor maximale betrouwbaarheid van zijn apparaten en voor optimale kwaliteit van de bereidingen.
Scholtès heeft, in samenwerking met een culinair adviseur, 9 bereidingswijzen ontwikkeld die voor elk gerecht de juiste parameters geven: vochtigheidsgraad, statische of geventileerde lucht, verdeling van de warmtebronnen.
Dit boekje is opgesteld om u de gelegenheid te bieden de talrijke mogelijkheden van uw oven optimaal te benutten. Wij raden u ten zeerste aan het zorgvuldig te lezen.
U vindt er het antwoord op de vragen die u zich eventueel kunt stellen over technische problemen, werkwijzen, functies, accessoires enz.

VEEL KEUKENPLEZIER met Scholtès

NL BE

De beschrijving van de oven

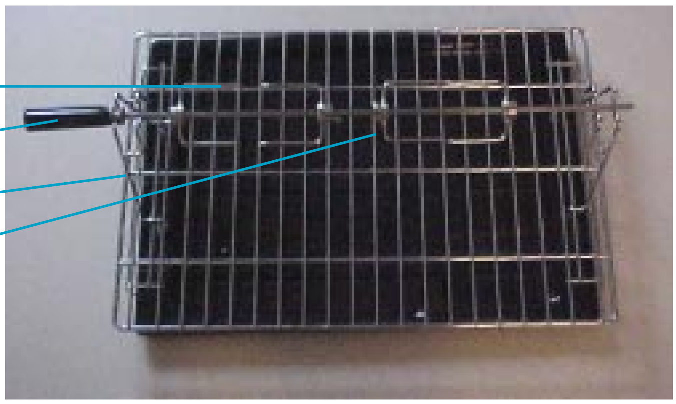




De accessoires

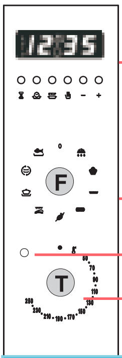


Uw oven is voorzien van 3 richels voor bereidingen op verschillende “niveaus”. Deze drie richels zijn op rolgeleiders gemonteerd voor optimaal gebruiksgemak en maximale uitschuifmogelijkheid.



Uw oven wordt geleverd met:
- 2 vernikkelde roosters
- 1 geëmailleerde braadslee
- 1 draaispit

Het bedieningspaneel



Programmakiezer

Functiekiezer

Verwarmingslampje

Temperatuurregelaar

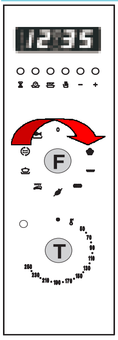
Timer

Bereidingstijd

STOP **Uitgestelde start**

+/- (Regeltoetsen)

Met knop «F» kunt u de functie kiezen

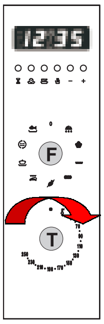


Draai knop **«F»** om de gewenste functie te kiezen.

Note

De oven begint te verwarmen zodra er een temperatuur is gekozen.

Met knop «T» kunt u de temperatuur instellen



Draai knop **«T»** om de gewenste bereidingstemperatuur te kiezen.

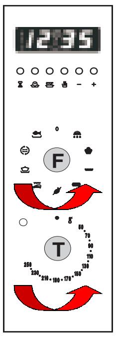
Note

Het verwarmingslampje gaat nu branden. Dit geeft de fase van verwarming van de oven aan; als het uit gaat is de met de knop geprogrammeerde temperatuur bereikt. Op dit punt betekent het aan en uit gaan van het lampje dat de thermostaat aan het werk is de temperatuur van de oven constant te houden.

Note

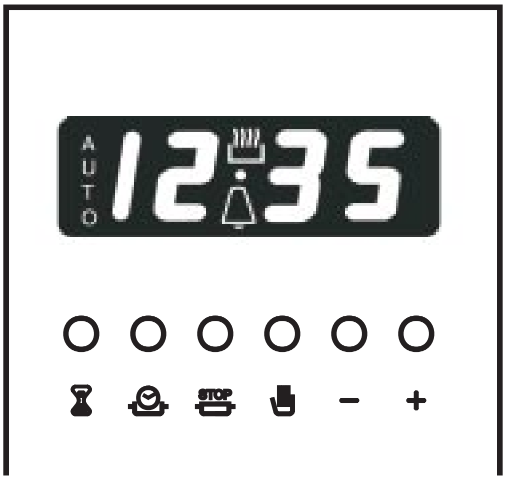
De waarde van de temperatuur van de thermostaat heeft betrekking tot de werking van de lege oven in de 3 hoofdfuncties: TRADITIONEEL, VERSPREIDE WARMTE, VISOVEN.
Voor alle andere functies is de waarde slechts een indicatie.
De aanbevolen waarde is de optimale waarde voor de betreffende kookfunctie.

De oven uitschakelen



Zet de knoppen **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te schakelen.

Elektronische timer



De elektronische programmering zorgt voor het automatisch aandoen van de oven op een vantevoren ingesteld tijdstip en het uitdoen aan het einde van de ingestelde kooktijd. De verlichte display met 4 cijfers geeft de juiste tijd aan zowel als de geprogrammeerde tijdstippen; verder toont hij de toestand van de oven met de volgende symbolen:

-Oven in werking

-Timer

-Automatisch programma **AUTO**
-Punt • (staat tussen het uur en de minuten op de display)

Alle functies kunnen geprogrammeerd worden tot een totaal van 23 uren en 59 min.

De maximum kooktijd is 10 uren.

Het gelijk zetten van de klok
(bij het installeren, na een black-out, bij voor- of achterlopen)
Kies de handmatige functie met de knop en regel de tijd met de toetsen - en +.

Handmatige functie van de oven . (Programmering uitgesloten)
Druk op knop ; de stroomvoorziening wordt geactiveerd, het symbool **AUTO** gaat uit en het symbool (oven aan).gaat aan Deze handeling annuleert een eventueel ingesteld programma.

Half-handmatig gebruik van de oven
1° geval: begin kooktijd handmatig - kooktijd geprogrammeerd.

- Plaats het gerecht in de oven.
- Druk op toets (tijdsduur) en regel de kooktijd met de toetsen - en + : de oven gaat elektrisch aan, de symbolen **AUTO** en worden verlicht .
- Draai voor het beginnen van het koken de knop van het kiezen en de knop van de thermostaat respectievelijk op de gewenste functie en op de gewenste temperatuur.
- Aan het einde van het koken gaat de oven uit, het symbool (oven in werking) gaat uit en het symbool **AUTO** gaat knipperen; u hoort een geluidssignaal.

2° geval: begin koken handmatig - einde koken geprogrammeerd.

- Plaats het gerecht in de oven.
- Druk op de toets STOP (einde kooktijd) en stel het tijdstip einde van het koken in met de toetsen - e + ; de oven gaat elektrisch aan, de symbolen **AUTO** en worden verlicht.
- Draai voor het beginnen van het koken de knop van het kiezen en de knop van de thermostaat respectievelijk op de gewenste functie en de gewenste temperatuur.
- Aan het einde van het koken gaat de oven uit, het symbool gaat uit en het symbool **AUTO** gaat knipperen; u hoort een geluidssignaal.

Automatische functie van de oven (Tijdsduur en einde koken geprogrammeerd)

- Plaats het gerecht in de oven.
- Druk op de toets (tijdsduur) en stel de tijdsduur van het koken in met de toetsen - en + : de oven gaat elektrisch aan, de symbolen **AUTO** en worden verlicht.
- Druk op de toets STOP (einde kooktijd) en stel het tijdstip einde van het koken in met de toetsen - en + ; de oven gaat uit en het symbool gaat uit.

·De programmering stelt automatisch het tijdstip begin van het koken in, hetgeen wordt aangetoond door het aan gaan van het symbool ((oven in werking). Als de kooktijd is afgelopen gaat de oven uit, het symbool gaat uit en het symbool **AUTO** gaat knipperen; u hoort een geluidssignaal.

Timer

Druk op de toets (timer) en stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen - en +. Aan het einde van het programma hoort u een geluidssignaal.

Geluidssignaal
Het geluidssignaal duurt 7 minuten na het einde van het programma, het kan worden stop gezet door een willekeurige functietoets in te drukken.
Er zijn 3 soorten geluidssignaal met verschillende tonen. Door de toets - in te drukken kunt u het signaal dat momenteel is ingesteld horen. Als u binnen 7 seconden nog een keer de toets - indrukt kunt u een ander signaal kiezen.

Controle van het programma

Druk op de toets om te zien hoeveel tijd er nog over is, druk op de toets STOP voor het einde van het koken.

Annuleren van het programma
Het programma wordt automatisch uitgeschakeld als het is uitgevoerd, of door de toets (handmatig) in te drukken.

De aanbevelingen van de culinaire adviseur



De verschillende bereidingswijzen zijn ontwikkeld in samenwerking met de culinaire adviseur van Scholtès. Hij is een ervaren kok die deel uitmaakt van het Research- en Ontwikkelingsteam.

De opgegeven bereidingswijzen, de temperaturen en de hoogte waarop de schotels in de oven worden geplaatst zijn die welke hij dagelijks gebruikt en waarmee hij de beste resultaten bereikt.

Aanbeveling:

- De oven wordt heet tijdens het gebruik. Let op dat u, terwijl de oven aanstaat, de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.

- Plaats geen schalen of aluminiumfolie op de bodemplaat van de oven: het email zou daardoor onherstelbaar beschadigd worden.

De bereidingswijzen

De Scholtès ovens gebruiken verschillende technieken voor het produceren, verspreiden en behouden van warmte. Uw oven biedt de keuze uit 9 bereidingswijzen voor verschillende soorten gerechten. Aan de hand van duidelijke pictogrammen kunt u feilloos de juiste functie kiezen.

Ontdooien

Bakken, voor brood, brioche

Banket, voor gebak

Braden, voor gratineren en het braden van gevogelte en vlees

Draaispit, voor bereidingen aan het spit, met gesloten ovendeur

Barbecue, voor het gratineren en roosteren, met de ovendeur op een kier

Traditionele oven, voor traditionele bereidingswijzen

Heteluchtcirculatie, voor het bereiden van gerechten op meerdere niveaus tegelijk

Vis, voor het bereiden van visgerechten.

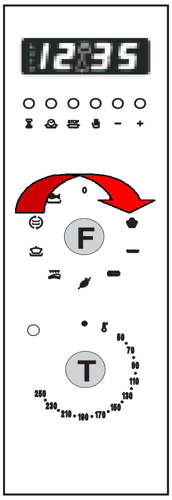
Ontdooien

Bij het ontdooien moeten een aantal voorzorgsmaatregelen in acht genomen worden om snelle bacteriegroei op de buitenkant van de etenswaren, die als eerste ontdooit, te voorkomen.
Gewoonlijk worden diepvriesproducten in de koelkast ontdooid, dit is het langzame ontdooiingsproces.
In de oven kunt u het ontdooien versnellen (50% tijdwinst).

Deze methode is geschikt voor:

- aproducten die rauw gegeten worden (bijv. aardbeien),
- aproducten die verder bereid moeten worden (een kip ontdooit twee maal zo snel in de oven).

Ontdooide etenswaren moeten snel gegeten worden. Plaats de te ontdooien producten op een rooster op niveau1.



Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

Note

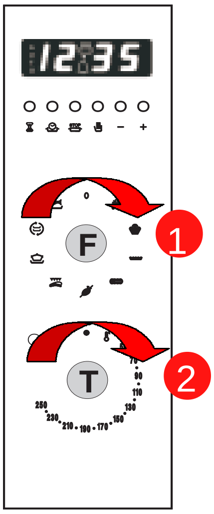
Zet aan het einde van het ontdooiingsproces **«F»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

Bakken

Deze bereidingswijze wordt in het bijzonder aanbevolen voor croissants, brioches en dergelijke (bereidingen met bakkersgist). Deze methode voorkomt dat het deeg uitdroogt en zorgt dat het deeg rijst, voordat de buitenkant bruin en knapperig is; dit is de bakkerstechniek.

Als uw gerecht een temperatuur nodig heeft die hoger is dan 160°C dan moet u de functie "Heteluchtoven" gebruiken

Wij raden u aan de oven voor te verwarmen (voorverwarmen door middel van de functie VERSPREIDE WARMTE) . Zet uw bereiding op een rooster op niveau 1.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 160 °C.

Note — Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note — Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

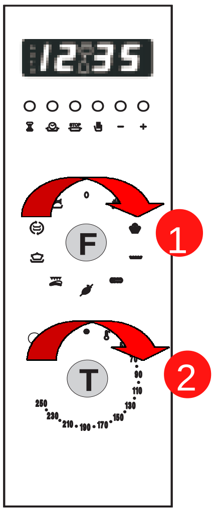
Note — **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4**

Banket

Deze bereidingswijze wordt in het bijzonder aanbevolen voor het bakken van taarten, quiches en dergelijke. De taartbodem wordt goed doorbakken, terwijl de vulling zacht blijft.

Als uw gerecht een temperatuur nodig heeft die hoger is dan 180°C dan moet u de functie “Traditioneel” gebruiken»

We raden u aan de gerechten in een reeds voorverwarmde oven te plaatsen (voorverwarmen door middel van de functie VERSPREIDE WARMTE). Plaats het gerecht op een rooster dat zich bevindt in stand nr. 1.
Plaats een rooster op niveau 1 in de oven. Aanbevolen wordt de oven voor te verwarmen.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram **.**

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 160-180°C

Note: Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note: Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

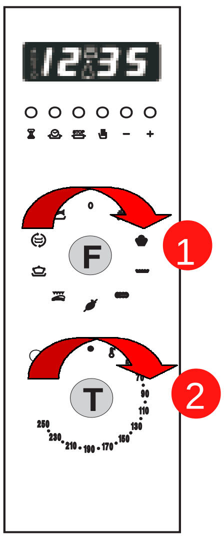
Note: **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren:** **zie p. 4**

Braden

Deze bereidingswijze wordt in het bijzonder aanbevolen voor het braden van rood en wit vlees en voor het gratineren. Voor braadvlees verdient het de voorkeur de aanbevolen temperatuur aan te houden: 200 °C.

Plaats een rooster op een geëmailleerde braadslee om de braadsappen op te vangen en schuif het geheel op niveau 1 in de oven. Aanbevolen wordt de oven voor te verwarmen.

1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .



2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 200 °C.

Note: Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note: Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

Note: **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren:** **zie p. 4**

Note: **Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.**

Draaispit

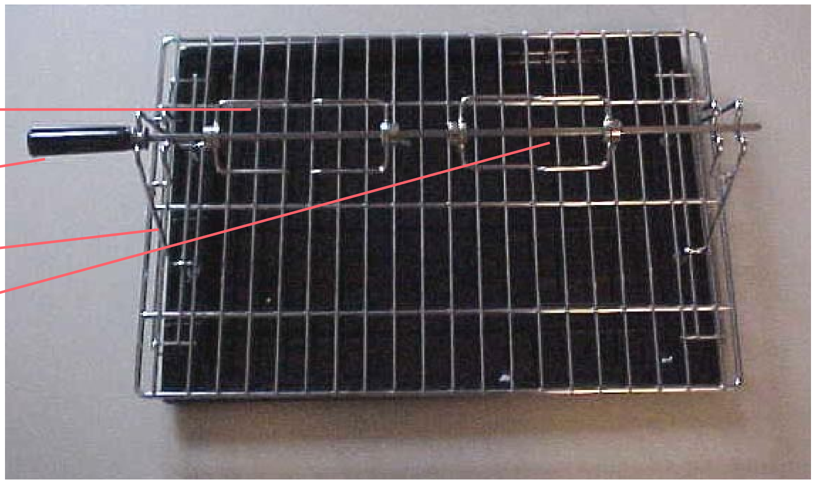
Het meegeleverde draaispit bestaat uit:

4 vorken

1 handgreep

2 steunen

1 spit



- een drager gevormd door twee steunen die op het geëmailleerde braadslee worden vastgezet; de braadslee moet op niveau 1 worden geplaatst, zodat het draaispit in de holle as van de motor, in de rechter zijwand van de oven, geschoven kan worden.
- een spit dat door het te braden vlees wordt gestoken. Het vlees wordt aan weerszijden vastgehouden door vier verschuifbare vorken die met behulp van vleugelmoeren op het spit worden bevestigd.

Note

Controleer bij het monteren van het geheel of het spit stevig in de holle uitgangsas van de motor ligt. Let op dat:
- het spit goed door het midden van het vlees is gestoken
- het vlees op gelijke afstand van de uiteinden van het draaispit is gestoken.
een losneembare handgreep van isolatiemateriaal, die aan de voorkant van het spit wordt vastgeschroefd zodat:
- het draaispit lang genoeg is om er grote stukken vlees op te braden,
- u aan het einde van de bereidingstijd het gerecht uit te oven kunt halen zonder uw vingers te branden. Schroef de handgreep goed vast voordat u het spit uit de oven neemt.

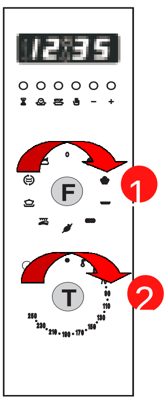
Deze bereidingswijze wordt in het bijzonder aanbevolen voor het bereiden van gerechten aan het spit, met gesloten ovendeur. Het te braden vlees draait langzaam en kleurt gelijkmatig bruin, totdat het helemaal gaar is.

Gebruik een geëmailleerde braadslee om de braadsappen op te vangen. Aanbevolen wordt het vlees in een niet-voorverwarmde oven te plaatsen.

1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 200 °C.



Note

Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note

Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

Note

Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4

Note

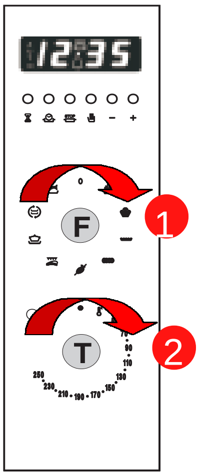
Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.

Barbecue

In “barbecue”-stand kunnen de toegankelijke vlakken van de oven heet zijn: houd kleine kinderen uit de buurt.

Deze functie wordt in het bijzonder aanbevolen voor het bereiden van runderkoteletten, geroosterd vlees, gegratineerde gerechten en dergelijke, met de ovendeur op een kier (hiertoe is in de scharnier een nok voorzien).

Aanbevolen wordt de oven niet voor te verwarmen. Plaats een geëmailleerde braadslee op niveau 1 om de braadsappen op te vangen. Plaats het vlees op een rooster; de hoogte waarop het rooster in de oven geschoven wordt, is afhankelijk van de dikte van het vlees.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 200 °C.

Note Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

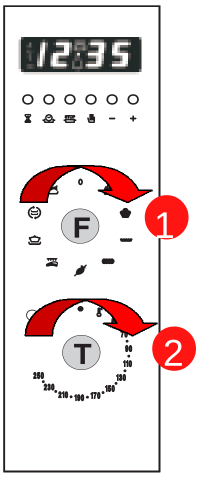
Note **Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.**

Note **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4**

Traditionele oven

Deze bereidingstechniek wordt speciaal aanbevolen voor schotels die in de oven moeten sudderen (cassoulet, ragout enz.) en voor bereidingen “au bain-marie”.

Plaats een rooster op niveau 1. Aanbevolen wordt de oven voor te verwarmen.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 190 °C.

Note Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

Note Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

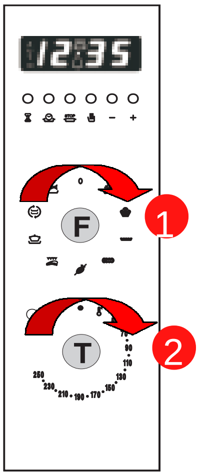
Note **Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop verder niet op een temperatuur van meer dan 200°C instellen.**

Note **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4**

Heteluchtcirculatie

Deze bereidingswijze wordt in het bijzonder aanbevolen om identieke of verschillende gerechten op meerdere niveaus tegelijk in de oven te bereiden. Zelfs als u verschillende soorten gerechten tegelijk bereidt, behoudt elke schotel zijn eigen smaak. Dit houdt echter wel in dat alle gerechten op dezelfde temperatuur bereid worden.

Aanbevolen wordt de oven voor te verwarmen.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 200 °C.

Note: Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

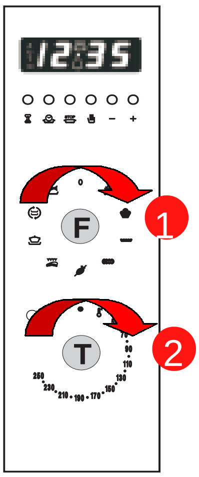
Note: Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

Note: **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4**

Vis

Deze bereidingswijze wordt vooral aanbevolen voor visgerechten, in het bijzonder als deze lang moeten stoven.

Aanbevolen wordt de oven voor te verwarmen. Plaats een rooster op niveau 1.



1 - Draai knop **«F»** en zet deze op het pictogram .

2 - Draai knop **«T»** om de temperatuur in te stellen.

Aanbevolen temperatuur = 190 °C.

Note: Wacht tot de oven is voorverwarmd (het verwarmingslampje is uit), voordat u uw bereiding in de oven zet.

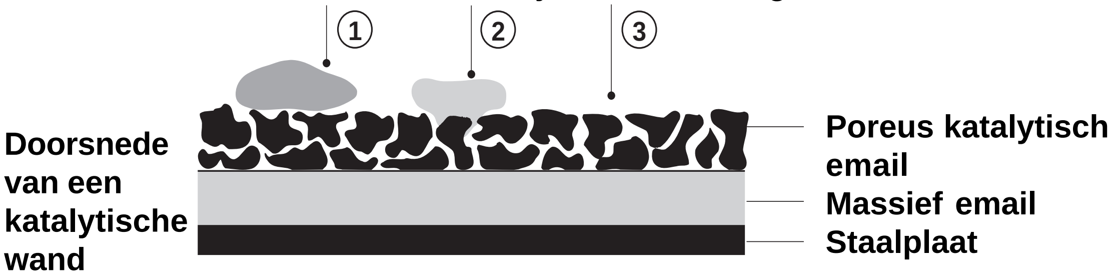
Note: Zet aan het einde van de bereidingstijd **«F»** en **«T»** terug op **«0»** om de oven uit te zetten.

Note: **Als u de bereiding op een later tijdstip wilt laten starten of een bereidingstijd wilt programmeren: zie p. 4**

Automatische reiniging door middel van pyrolyse

In dit geval zijn de meest trefbare **vertikale wanden** aan de binnenkant van de oven met een poreus email bekleed dat **katalytisch email** heet. Dit email verwoest, door middel van de hitte, de vetdeeltjes die gespetterd zijn. De temperatuur van de wanden moet **hoger dan 170°** zijn om dit "oxydatie" proces op gang te zetten. De poreusheid van het katalytische email vermeerdert de oppervlakte die noodzakelijk is voor het oxyderen van de vetspetters door middel van katalyse.

Verschillende fases bij de verbranding van vetten



Als aan het einde van de kooktijd spetters op de katalytische wanden zitten dan laat u de oven leeg functioneren met de deur dicht, de **temperatuurknop op maximum** en de knop voor het kiezen van de functies op voor ongeveer tussen 60 en 90 minuten naar gelang hoe vuil de oven is. Hardnekkig vuil kan met warm water en een **zachte borstel** worden verwijderd.

Belangrijk: Het katalytisch email van Scholtès is stevig, maar u moet toch **vermijden:**

- het email te krassen met harde voorwerpen (b.v. een mes)
- schoonmaak- of schuurmiddelen te gebruiken.

De zelfreinigende eigenschappen van dit email zouden onherstelbaar beschadigd worden. Het email is stevig genoeg om het schuiven van de accessoires (groot rek, lekplaat, braadspit) te verdragen zonder erdoor beschadigd te worden. Maakt u zich geen zorgen als, waar de groeven voor de accessoires zijn, witte strepen ontstaan.

N.B.:

1. in het geval dat de wanden vervangen moeten worden kunt u de complete set bij uw Scholtès handelaar bestellen. De wanden zijn uitneembaar.

2. De weerstand van de grill en het plafond van de oven worden vanzelf schoongemaakt doordat de vetspetters zichzelf vernietigen onder de invloed van de hitte die van de weerstand uitstraalt.

3. Voor het reinigen van de andere onderdelen binnenin de oven: maak de achterwand, de deur, het lichtschermpje schoon met een spons en een sopje. Spoel en droog.

De accessoires zijn gemaakt van kwaliteitsmaterialen en kunnen gewassen worden zoals normaal vaatwerk, zelfs in de vaatwasser.

Raadgevingen en tips

Eerste gebruik van de oven:

• Als u de oven voor de eerste keer gaat gebruiken raden wij aan hem u eerst leeg laat functioneren met het vertrek goed gelucht. Doe dit in de "hetelucht"-versie met Max voor 1 uur.

Als er rook uit de oven komt:

• Controleer dat u de juiste functie heeft gekozen voor het soort koken dat u wenst, dat u de juiste accessoires heeft gekozen en dat het gerecht op de aangeraden verdieping is geplaatst.

• Controleer welke temperatuur wordt aangegeven; deze is waarschijnlijk te hoog voor het gerecht dat u aan het koken bent.

• Kijk of de oven vuil is en maak hem eventueel schoon. Er kunnen etensresten aan het email gekleefd zitten die door het carboniseren rook en engszins zure lucht veroorzaken.

Als na het beëindigen van de kooktijd de ventilator aan blijft:

• Maakt u zich geen zorgen, ook al is de oven al uit. De ventilator houdt pas op als de oven voldoende is afgekoeld.

Als de oven niet warm wordt:

• controleer:
  - of de zekeringen zijn doorgeslagen,
  - of de automatische schakelaar is afgeslagen,
  - of de stroom van het net is uitgevallen.

Als de storingen van het functioneren echter aanhouden moet u zich wenden tot uw handelaar of een bevoegde installateur.

Technische kenmerken

Afmetingen van de oven:	
breedte	cm. 54
diepte	cm. 38
hoogte	cm. 33

Inhoud Maxi-oven: Lt 68

Spanning en frequentie stroomverzorging: 230 V / 50-60 Hz

Max. vermogen: 3100 W

Deze apparatuur voldoet aan de volgende richtlijnen van de gemeeschap:

- **EEG**/73/23 van 19/02/73 (Laagspanning) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/89/336 van 03/05/89 (Electromagnetische compatibiliteit) en successievelijke modificaties;
- **EEG**/93/68 van 22/07/93 en successievelijke modificaties.

Vernietiging van oude electrische apparaten
De Europese Richtlijn 2002/96/EC over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de "afvalcontainer met een kruis erdoor" herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld. Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

ENERGY LABEL
Richtlijn 2002/40/CE op etiket van de elektrische ovens
Norm EN 50304
Energieverbruik convectie Natuurlijk
verwarmingsfunctie: Statische
Energieverbruik verklaring Klasse convectie Hetelucht
verwarmingsfunctie : Geventileerd

Indesit Company
Viale Aristide Merloni, 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.scholtes.com

This document is printed by
Xerox Business Service - Docutech - 04/04006
Document number: **195037494.02**